L' ORTOLANO

DIROZZATO

DI

FILIPPO RE

Cavaliere dell' Ordine della Corona Ferrea,
P. Professore di Agraria
nella R. Università di Bologna ecc. ecc.

VOLUME SECONDO

MILANO 1811.

PRESSO GIOVANNI SILVESTRI
STAMPATORE-LIBRAJO
Agli Scalini del Duomo N. 994.

PROEMIO

Contiene quest' Ultima Parte l' applicazione dei precetti esposti nella Seconda ai casi particolari. Il maggior numero di quelli che si dilettano di leggere libri come questo, rivolgono specialmente l' attenzione loro appunto sopra gli articoli che riguardano l' uno o l' altro oggetto. Questi però non mai potranno lusingarsi d' imparar bene la coltivazione degli orti. La Seconda Parte è il fondamento di una tale scienza, onde indispensabile cosa è il conoscere bene tutte le basi di essa, altrimenti non arriverà mai a posseder pienamente il modo di regolare le faccende ortensi fuori del caso particolarmente contemplato nell' articolo che si legge. Chiunque si porrà in animo di veramente dirozzarsi nella coltivazione degli ortaggi dovrà prima con attenzione leggere estesamente i dodici Capitoli che compongono la Seconda Parte,

e poi quegli Articoli che più gli stanno a cuore della Terza; in caso diverso questo libro ad essi sarà poco utile.

Avrei potuto dividere la serie degli ortaggi in tante sezioni; ma confesso, che essendomi per l' una parte fin qui sembrato difficile lo stabilire i confini di ciascheduna, e per l' altra trovando generalmente più comodo il metodo alfabetico, ho voluto preferire quest' ultimo anche perchè veggo che può aggradire di più alla generalità de' miei leggitori.

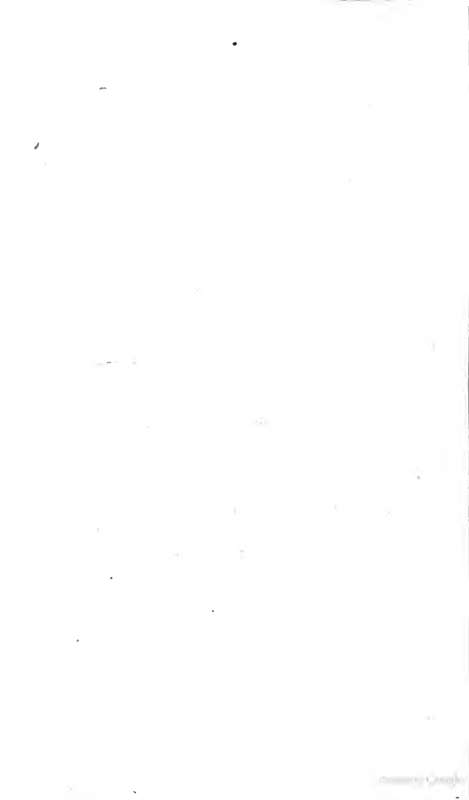
A ciascuna pianta ho aggiunto il nome latino botanico di Linneo, la descrizione del genere e della specie. Nello stato attuale della scienza agraría avrei creduto anche più imperfetto il mio lavoro se l' avessi tralasciata. Quelli che sono affatto digiuni della botanica poco comprenderanno, ma forse potrebbe ad alcuni questo stesso servire di sprone a procacciarsi qualche notizia di una scienza che è pure la base dell' agricoltura.

Non mi sono ristretto alle sole piante comprese nella serie degli erbaggi che si mangiano. Siccome poi importa moltissimo alimentare le Api, l' educazione delle quali va a diventare per noi del massimo rilievo, e queste cavano una gran parte della loro nutritura dalle erbe odorose che negli orti si ricevono già da tempo immemorabile, così io non ne ho ommessa veruna. Vi ho pure aggiunte alcune piante che, sebbene rigorosamente non vi dovessero aver luogo, avendole

osservate coltivate in qualche orto, credetti dovesse aggradire a taluno di vederne fatta menzione.

Se questo mio Saggio avrà la sorte di non dispiacere, qualora mi avvenisse di tornarlo a produrre io l'aumenterò nella parte relativa agli usi di ciascun erbaggio, intorno alla quale sono stato breve trattandosi specialmente delle piante più cognite onde non aumentare di soverchio il volume.

Nella stessa occasione spero che potrò con qualche maggior esattezza indicare le varie specie di erbaggi coltivati fra noi, mentre non dubito punto che gl' illustri Professori che oggi vanta fra noi la scienza agraria si faranno un pregio di accumulare i materiali onde formare la Flora economica italiana esatta, la quale ardisco presagire che non invidierà quella delle altre nazioni. La enumerazione delle specie ortensi, e la descrizione di esse inserita in questo mio lavoro è certamente molto imperfetta, nè si potrà scusare tale difetto se non se da chi rifletter voglia non aver io preteso di esibire al pubblico se non che un saggio; ed ho amato meglio essere ristretto che, amplificando, creare specie non esistenti o travisarne altre.

Prego venga accolta questa mia fatica siccome un argomento dell' amore e della stima somma che porto all' agricoltura italiana, al miglioramento della quale sinchè avrò lena mi adoprerò con tutto lo zelo.

PARTE III.

DELLA COLTIVAZIONE PARTICOLARE DEGLI ORTAGGI.

PARTE TERZA.

A.

ABROTANO MASCHIO. *Aurone mâle* franc.

Appartiene al genere *Artemisia* di Linneo, classe XIX, ord. II. Il suo carattere essenziale è il seguente. Ricettacolo poco peloso o quasi nudo. Nessun pappo. Calice embriciato con isquamme rotondate avvicinantisi. Nessuna corolla semiflosculosa nel raggio. Ha i fusti legnosi, alti due o tre piedi, ramosi alla cima, muniti di foglie verdastre divise in minute parti. Ha molti fiori giallicci, disposti a grappoletti dritti nella sommità dei rami e pannocchiuti sì che formano una piramide. *Artemisia Abrotanum* L.

Quantunque questa pianta vegeti spontanea nelle colline, pure l'ho veduta ammessa talvolta negli orti, nei quali da taluni si coltiva pel grato odore che tramanda, medio fra quello di canfora e di cedronella. In Toscana i contadini ne colgono le foglie e le infondono nell'olio comune di oliva che tengono durante un estate esposto al raggio solare, e l'adoprano per le ferite e pei vermi.

Altrove se ne fa un vino medicato che pretendesi stomacale.

Preferisce il terreno asciutto, elevato, ben esposto al sole, e piuttosto ricco. Vive ancora nell' argilloso o forte e vi acquista maggiore elevazione e volume; perde però nell' odore. Si terrà adunque ne' luoghi più alti dell' orto e soleggiati. Propagasi col separarne le pianticelle, od anche semplicemente col piantarne un ramo che con somma facilità barbica. Ciò può farsi indifferentemente in primavera o dopo l' equinozio di settembre.

ABROTANO FEMMINA. *Garderobe* franc.

È una specie del genere *Santolina* nella classe XIX, ordine I. di L. Ha il ricettacolo con pagliette; nessun pappo, e calice embriciato emisferico. È detta *Santolina chamaecyparissus*. I peduncoli non hanno che un sol fiore giallo. Le sue foglie dentate da quattro bande sono come tutta la pianta di un color verde cenerino.

Ha un odore ancora più forte dell' abrotano maschio; ma non trovasi che ne' luoghi più meridionali di quelli dai quali scrivo. Così vegeta spontanea ne' colli della Toscana. Perciò nei siti freddi taluni la tengono in vasi per l' inverno. Se questo sia oltremodo rigido o soverchiamente umido perisce, come è avvenuto a me. Invecchia presto onde è ben fatto rinnovarla ogni secondo anno nel modo medesimo detto sopra per l' abrotano. Domanda un terreno un po' più ricco e soprattutto più esposto al sole.

ACETOSA. *Oseille* franc.

Appartiene al genere *Rumex* di Linneo, classe VI., ord. III., di cui il carattere essenziale consiste nell' avere il calice diviso in sei parti persistenti, le quali poi coprono un solo seme triangolare piramidato. Chiamasi *Rumex Acetosa*. Ha le radici piuttosto carnose solide, oscure al di fuori, e giallastre internamente. I suoi fusti sono ritti, scannellati, ramosi, lisci, alti circa un braccio; le foglie alterne che escono da terra col gambo, foggiate a modo di asta, lisce, più o meno puntute all' estremità; le foglie attaccate al fusto non hanno gambo; i fiori sono dioici, verdastri, disposti a spiche ammassate alla sommità degli steli, o dei peduncoli che sortono dall' ascella delle foglie superiori. Trovasi spontanea in molti luoghi dell' Italia, donde è stata introdotta negli orti. Gli oltremontani ne distinguono molte varietà fra le quali le seguenti: 1. *Acetosa a larghe foglie*; 2. *A. d' Olanda*; 3. *A. d' Italia*; 4. *A. ricciuta*, e 5. *A. sterile*. Quest' ultima viene da essi preferita, siccome la più delicata, ma non ho potuto verificarne la esistenza negli orti da me visitati, mentre gli autori la descrivono munita di foglie lunghe 15 pollici e larghe cinque o sei, la qual misura non trovai che nei romici che da noi non si mangiano.

L' acetosa richiede un terreno piuttosto leggiero, o, come dicono, di *mezzo sapore*, e *ladino* molto. Sia asciutto anzichè umido, mentre nei terreni bassi e soggetti all' acque presto perisce.

Abbia pure molta profondità. Nei luoghi posti in collina e generalmente ne' terreni elevati diventa migliore. Negli orti bolognesi si coltiva in qualche copia, ed ha molto smercio. In due maniere si può moltiplicare, cioè colle sementi e colle radici. Le prime sogliono maturare verso la fine dell' estate. Conviene sapere che essendo le piante di quest' acetosa con fiori mascolini separati dai femminini potrebbe qualche volta avvenire a chi volesse cogliere i semi da una pianta isolata che eglino non fossero ben fecondati, onde è meglio pigliarli da varie piante, e sarebbe bene il porli in terra subito maturi, sebbene sogliasi per lo più aspettare in primavera. Si vangherà il terreno con diligenza e si letamerà qualora ne abbisogni, ma superficialmente. Spargasi il seme regolarmente, in solchetti distanti egualmente fra di loro, onde poter diradare le piante quando siano troppo folte. A tal effetto saranno le porche divise da solchi di tale capacità che possa entro i medesimi passeggiare liberamente l' ortolano. Nell' estate quando veggasi che le pianticelle cominciano a soffrire si innaffieranno; ma chi vuole l' acetosa veramente saporita l' adacqua rare volte e con molta parsimonia. L' ortolano cui preme spacciarne molta abbonda nella irrigazione. Dalla qualità del terreno in cui essa nasce spontanea si capisce chiaramente che è schifa dell' acqua. Bisogna quando è giovinetta tenerla ripulita dalle erbe cattive e massime dalle cinquefoglie.

L' altro metodo di propagazione, che è quello

che viene comunemente adoperato da questi ortolani bolognesi, si fa colla separazione delle piante. A tal uopo schiantano nell' autunno, anzichè in primavera, colla vanga le vecchie, indi colle mani le dividono quasi in altrettante pianticelle quante sono le *rosette* o sia piccoli fusti che diramansi dalla radice maestra, e poi le dispongono in un terreno già prima regolarmente preparato a questo fine. Tengono le medesime distanti sei o sette once ciascuna. Qualora ciò facciano in autunno cominciano a coglierne le foglie in primavera; e vi è taluno che anticipando qualche giorno, se la stagione lo comporti, può averne prima che incrudelisca la vernata. Osservasi che quanto più la pianta invecchia tanto più caccia sotterra le radici profonde, e le ingrossa, onde domanda maggiore irrigazione. Il mio ortolano mi ha fatto vedere praticamente la necessità di questa irrigazione, la quale però egli non profonde in verun caso, e non dà se non quando veramente la trova indispensabile. Passato il quarto e ne' migliori terreni ancora il quinto anno bisogna *disfare le vanizze*, dicono qui; cioè bisogna cambiar luogo all' acetosa, mentre fatta vecchia ed estenuata non dà se non se foglie piccole e non molto saporose. Alcuni la videro in qualche paese vegetare senza dar segno di verun deterioramento per lo spazio fino di dodici anni, ed è perciò che la chiamarono *Erba perpetua*. I più diligenti coltivatori all' avvicinarsi dell' inverno le danno un poco di letame, e vi gettano sopra la

spazzatura del pollajo, dopo di averne però colla piccola zappa sarchiate con diligenza le porche. Chi ne seminasse in sul finire dell' estate potrebbe trapiantarla in aprile.

Si fa uso delle foglie di questa pianta per condire le vivande, ed è molto adoperata nelle salse. *Tanara* assicura che cotta col castrato toglie il puzzo della carne. Chi volesse goderne a lungo e non guastare le piante dovrebbe colle mani levare le foglie ad una ad una, togliendo sempre quelle poste al di fuori. Ma gli ortolani le recidono con un ferro a mazzetti, senza riguardo, e veramente non mi sono accorto che un tal uso sia alla pianta molto dannoso mentre tornano a ripullulare assai bene. Le sue radici disseccate danno una tinta rossa. Delle foglie se ne fa uso nella dieta medica. Il tempo migliore per usare di questa pianta è la primavera. Ne' terreni ov' essa abbonda è indizio di fecondità.

ACETOSA ROMANA T. *Oseille ronde* fr.

Questa pianta, che è il *Rumex scutatus*, ha i suoi fusti un poco distesi, deboli, cilindrici. Le sue foglie sono molto larghe, foggiate a cuore, di un verde appannato. I suoi fiori sono rossicci sopra una spica piuttosto lunga. Anche questa coltivasi come la prima, e si propaga nella stessa maniera. E dell' una e dell' altra si pestano le foglie, le quali da molti sono adoperate così per cogliere il sugo che se ne spreme per condire le vivande.

ACETOSA MINORE. T. *Petite oseille* fr.

Questa pianta, che è il *Rumex acetosella* di Linneo, è perenne. Ha gli steli ora ritti, ora prostrati alla base, gracili, scannellati, le foglie tutte col gambo, foggiate a lancia, acute, carnose, lisce; i fiori dioici, biancastri, disposti a spica, riuniti all' estremità degli steli, e dei peduncoli posti alle ascelle. Cresce nelle colline per tutto. Non è introdotta negli orti, ma vi si potrebbe coltivare da chi bramasse avere un' acetosa di un sapore più acre, massimamente se fosse affetto da scorbuto. Le acetose facilmente s' impadroniscono di un terreno, onde bisogna essere bene attenti qualora vogliasi estirpare o togliere co' replicati lavori ogni menomo avanzo delle loro radici che sono facilissime a cacciar fuori novelle piante.

ACETOSELLA. Due piante si conoscono fra di noi, che entrambe appartengono al genere *Oxalis* di Linneo, collocato nella classe X, ord. IV, il di cui carattere è il seguente. Calice di cinque foglie. Petali cinque. Casella con cinque angoli dai quali scappano fuori i semi per mezzo dell' arillo elastico. Le specie che vegetano spontanee negli orti nostri sono:

ACETOSELLA ALLELUJA. T. *Alleluja jaune* fr.

Questa ha i fiori gialli. I piccioli che li sostentano sono ombrelliferi. Gli steli sono ramosi giacenti, e le foglie sono ternate, cuoriformi a ro-

vescio. Trovasi assai più frequentemente negli orti spontanea che non l' altra.

ACETOSELLA BIANCA T. *Petite oseille* fr.

Il fiore suo è bianco. Le radici sono fibrose e serpeggianti; gli steli cortissimi; le foglie alterne con lunghi gambi, ravvicinatissime, poco numerose, composte di tre foglioline a cuore, leggermente pelose di un verde gajo sopra, e rossicce sotto; fiori bianchi venati di violetto quando sono percossi dal sole, solitarj sopra lunghi peduncoli che escono dalla sommità degli steli. Questa è l'*Oxalis Acetosella* di Linneo, e l'altra l'*Oxalis corniculata*. Sono entrambe chiamate *Alleluja*.

Veramente nessuno, per quanto mi è noto, coltiva in Italia veruna Acetosella; ma siccome particolarmente la prima specie è comunissima in molti orti, così l' ho descritta per dire l' uso che avendone in gran copia può farsene. È ottima per mescolarla alle insalate, avvertendo però che ha un sapore assai più piccante delle acetose, e condisce ottimamente la lattuca. La medicina, secondo alcuni, l' adopera nelle malattie putride ed infiammatorie. Da essa cavasi il sal d' acetosa il quale serve agli stessi usi medicinali della pianta ed inoltre a levare le macchie d' inchiostro o di ruggine dalla biancheria. Si può ottenere detto sale nella seguente maniera.

Allora quando cominciano a spiegarsi i fiori di queste piante si pestano le foglie in un mortajo di legno, ed il succo che se ne ricava lasciasi svaporare in un recipiente parimen-

te di legno. Passati due o tre giorni, in proporzione che la stagione è più o meno calda, cominciano a deporsi alle pareti dei vasi dei cristalli, che si vanno raccogliendo. Quando vedesi che più non se ne presentano si mette nel liquore della potassa purificata in proporzione dell' acido, il quale può calcolarsi che ancora contenga, partendo dal dato, che ogni 100 libbre di foglie ne diano cinque di sale. Esso forma la base della limonata secca o da viaggio.

ACORO T. *Acorus* fr.

Appartiene al genere *Acorus* di Linneo, compreso nella classe VI, ordine I. Il suo carattere essenziale è il seguente. Spiga cilindrico-conica, ricoperta di fiori con calice diviso in sei parti persistente. Nessuno stilo. Casella con tre cavità. Questa specie è rivestita di lunghe foglie fatte a spada che rassomigliano a quelle delle iridi volgari; delle quali però sono molto più piccole e strette.

Trovasi in Toscana ed altrove comune nelle fosse. Perciò sembrerebbe non doverne io qui parlare; ma essendomi proposto di trattare ancora di tutte le erbe odorose che possono meritare qualche considerazione era conveniente il dire una parola di questa, le di cui foglie stritolate fra le mani tramandano odore di cannella, e le sue radici servono ancora pe' vecchj speziali alla composizione di alcuni inusitati medicamenti. Propagasi facilissimamente col mezzo delle radici in primavera meglio che in autunno. Vuole però un

luogo sempre umido. Io l'ho conservata lungo tempo entro una vaschetta nella quale mantenevasi costantemente l'acqua. Sarebbe bene il seguire in via di esperimento il consiglio di Linneo, che vorrebbe che queste radici diseccate e polverizzate si facessero servire in vece del garofano e della cannella.

Quando ciò tornasse, niente di più facile che l'averne in quantità, moltiplicandosi queste radici agevolmente; onde bisogna tenerne alquanto distanti le giovani pianticelle che si pongono per accrescerne la quantità.

AGLIO *Ail. fr.*

È del genere *Allium* di Linneo, classe VI. or. I. Il suo calice, che altri dicono essere la corolla, è diviso in sei parti eguali, aperte. Il germe è rotondo, trigono sopra il ricettacolo. Casella simile. Molti fiori aggruppati in ombrella o capo. Questa specie ha le foglie piane, gli stami a tre punte, bulbi nell'ombrella, ed il bulbo della radice composto da molti bulbi. Se ne trovano due varietà, cioè il bianco ed il rosso. Il colore del bulbo ne costituisce la differenza. Ma il primo si pianta in novembre e dicembre, ed il secondo in febbrajo od in marzo. Dicesi *Allium sativum.*

L'Aglio propagasi in due maniere, o colle sementi, o col piantarne gli spicchj. La qualità della sua radice insegna qual sorta di terreno sia più atta a farlo prosperare cioè, il leggiero sciolto, o sabbioso, ma piuttosto ricco e non soggetto alle acque. Riesce perciò benis-

simo nei paesi situati lungo le spiagge del mare. Bisogna vangar bene il terreno, che si disporrà in modo da poterlo irrigare all' occorrenza. Se mai l' orto fosse per natura piuttosto argilloso, o, come dicono, forte, allora bisognerebbe avere l' avvertenza di formare delle *caldine*, cioè delle porche elevate, dette in molti luoghi *costiere*, rivolte al mezzodì, delle quali ho parlato nella prima parte, per piantarvi gli agli. Se ne potranno porre ancora nei contorni i più soleggiati ed insieme ventilati.

Disposte le porche si cominceranno a piantare alla profondità di due dita gli spicchj, tenendoli lontani uno dall' altro circa un palmo per ogni lato. Bisognerà scegliere i meglio conservati ed i più grossi di ciascuna sorte. Si vuole che esso renda il dieci per uno. La esperienza ha mostrato che sebbene l' aglio riesca nei terreni di qualunque sorta è però certo che in proporzione d' esser meglio lavorato viene più grosso. Quindi non basterà zappare, come qualcheduno prescrive, ma diventa necessario il vangare almeno un buon mezzo piede. Anzi siccome le piante bulbose domandano un terreno minuzzato quanto mai, s' avrà la previdenza di disporlo non vangandolo alla maniera comune, ma bensì riducendolo in piccolissime parti, onde si deve cogliere il momento nel quale il terreno non sia nè troppo asciutto nè troppo bagnato. Un avvertimento è pure importantissimo, massimamente per quegli orti nei quali s' irriga innondando, per cui l' acqua si ferma nei fossi più

del bisogno, ed è di piantare l'aglio nel luogo più elevato della porca, affinchè sia, per quanto si può, lontano dall' acqua. Ciò diventa essenzialissimo per quegli orti nei quali argilloso è il terreno e molta è l' acqua. Altrimenti l' aglio o diverrà cattivo o piccolo; o scarsa ne sarà la sua moltiplicazione.

Circa la distanza dei bulbi, abbenchè io l'abbia indicata sopra, dovrà ogni ortolano che conosce la qualità del suo terreno regolarla, e in proporzione ch' ei si avvede che più voluminosi si fanno gli spicchj, ancora maggiore conserverà la distanza fra loro. Gli agli si possono piantare in mezzo alle insalate, o co' rafani picooli. Mentre l' aglio comincia a vegetare rigoglioso, gli altri prodotti maturano, e così vantaggiosamente si copre di due prodotti il terreno che resterebbe per qualche tempo infruttifero. Quando però s' accosta alla maturità allora deve lasciarsi solo. Tutto ciò che si legge in Palladio ed in altri, circa la migliore qualità dell' aglio derivante dal punto di luna in cui è stato piantato, sono mere puerilità.

In molti luoghi si porta l' aglio alla piazza la mattina del 24 giugno, cioè per la festa di s. Giovanni Batista. È tale l' opinione che si ha esser solo in quel dì maturo, che molti non saprebbero coglierlo nè prima nè dopo. Non vi è cosa però meno vera di questa. Quantunque l' aglio ordinariamente maturi circa a quell' epoca, pure può darsi, ed avviene spesse fiate, che sia atto ad essere colto prima o dopo. Essendo ben condizio-

nato anche avanti della indicata solennità allora non vi sarà gran male ad aspettare. Ma se non fosse tale, in tal caso moltissimo ne soffrono i bulbi e durano molto meno. La natura c' insegna quale sia il vero momento di cavarlo. Le foglie e gli steli diseccati fanno pienamente fede che il bulbo è perfezionato. Allora si estrae. Indi si pone per un pajo di settimane al sole a diseccare, e si unisce in mazzi. È essenzialissimo il tenere l' aglio in luogo secco, altrimenti si corre pericolo che facilmente germogli. Alcuni ortolani negli anni secchi cavano l' aglio e poi lo lasciano sul terreno a diseccare rivoltandolo però ogni giorno.

Questa pianta è una di quelle che domanda minori attenzioni di parecchj altri ortaggi, limitandosi a qualche scarsissima irrigazione, o solamente però quando ve ne sia bisogno. Al più al più dovrà sarchiarsi, lochè si farà quando abbia messa la terza foglia. In quest' occasione un buon lavoro dato con una piccola zappetta o marroncello gioverà assai. Ma nè la zappa o marrone, e molto meno la vanga, convengono. Io non parlerò dell' uso dell' aglio mentre è abbastanza conosciuto; come nè pure mostrerò i mali che cagiona agli stomachi deboli, lasciando ai medici il trattare su quest' oggetto. Per conservarlo alcuni lo espongono al fumo, lo immergono nell' acqua salata tepida, e poi l' appendono in luogo secco.

AGLIO SERPENTINO. *Ail a feuilles de Plantain* franc.

Forma un bulbo solo a guisa di cipolla assai

grosso. Le sue foglie sono ovali bislunghe; il suo fusto è nudo e nella cima ha un voluminoso globo di fiori bianchi. Cresce più alto di qualunque altra sorta ed è meno acre. Alligna meglio negli orti del monte che del piano. Dicesi dai botanici *Allium victorialis*. Si pianta in autunno ed in primavera. Viene mangiato in qualche luogo in vece di cipolla. Ma è poco coltivato perchè non piace. Sembrami essere lo stesso che *l' Aglio d' Ischia* e *l' Aglione* di alcuni Lombardi.

AGLIPORRO T. *Ail d'Espagne Rocambole* fr. *Allium scorodoprasum*.

È pochissimo differente dall' aglio comune tanto per la forma che per la grandezza, e la disposizione delle sue parti. Il suo stelo che esce dal centro di cinque o sei foglie similissime a quelle dell' aglio forma verso la estremità superiore una o due rivoluzioni a spira, e porta un capolino formato di piccoli bulbetti che sono propriamente quelli che si chiamano *Rocamboles*, framezzo ai quali escono alcuni fiori del tutto eguali a quelli dell' aglio comune, i quali però non fanno semenza. Coltivasi poco. Si propaga piantandone i bulbetti della cima che si pongono in terra in autunno piuttosto che in primavera, colle stesse regole che per gli altri agli. In tal modo in capo a due anni fanno i bulbi più grossi di quelli che si propagano cogli spicchj. Questi si piantano in primavera. Per le cucine però molti preferiscono i piccoli bulbi.

AGRETTO T. *Nasitord. Cresson alenois* fr.

Appartiene al genere *Lepidium* di Linneo il quale gli assegna i seguenti caratteri. Siliquetta incavata, cuoriforme, con molti semi. Valve in forma di barche, in faccia al tramezzo. È posto nella classe XV, ord. I. Viene chiamato *Lepidium sativum*. È pianta annua, fornita di radice che si profonda. Cresce alta più di un piede. Ha foglie alterne, irregolarmente pinnate o lobate, talvolta rotonde e insieme dentate, ed ora lineari e intere, qualche fiata trifide. I suoi fiori sono piccoli, bianchi, e disposti in piccole spiche nelle ascelle delle foglie superiori.

Due specie fra noi se ne conoscono dagli ortolani, che sono differenti per avere l'una le foglie assai ricciute, e lisce l'altra. Quest' ultima è la più comune.

Facilissima è la sua coltivazione. Vuole un terreno sciolto ed insieme fresco. Quanto è più grasso vegeta meglio, ma perde alcun poco nella sua attività. Seminasi al principio di primavera ed anche nella fine dell' inverno. Può seguitare a seminarsi tutto il corso della buona stagione fino all' invernata coll' intervallo di 15 giorni fra cadauna seminagione. Anzi chi ne vuole a lungo godere diventa indispensabile una tal pratica, mentre è pianta estremamente sollecita a porre le sementi, massime quando è caldo. Talvolta lasciando alcune pianticelle senza molestarle mi si è riseminata da sè stessa. All' ombra in estate riesce meglio. Il maggior difetto in cui cade chi

coltiva questa pianta è di seminarla troppo fitta. Non ricerca una cura particolare; solamente domanda un terreno libero dalle altre erbe, onde non essere soffocata, ed irrigazione ne' tempi secchi. Non è ancora comune la sua introduzione in molti orti.

È coltivato per mescolarne le foglie all' insalata alla quale comunica un buon sapore, e grazia. Abbondantissimo com'è di sementi potrebbe oavarsene dell' olio buono pei condimenti.

ALOISIA T. *Verveine Citronelle* fr.

Questa pianta secondo alcuni forma per sè sola un genere; secondo altri appartiene o alla *Verbena* o alla *Zuppania*, classe II., ord. I. A quest' ultima l' ascrive il sig. *Targioni*, che così ne esprime i caratteri essenziali del genere. Ha il calice con circa quattro denti. Corolla tubulosa, lembo ineguale diviso in tre lobi. Due o quattro stami. Stimma uncinato e due semi nudi. Chiamasi *Zappania citriodora*, o *Verbena triphylla*, o *Aloysia citriodora*.

Sollevasi anche sino à due metri. È munita di molti rami che hanno le foglie per lo più a tre a tre che circondano i fusti, foggiate a lancia, puntute, verdi al di sopra, biancastre al di sotto, e scabre. I fiori a tre a tre formano colla loro unione una pannocchia.

Il gratissimo odore di cedro che tramandano le foglie la fece introdurre ne' giardini, ed omai la sua coltivazione è diventata l' oggetto delle attenzioni di ciascuno anche volgarissimo giardiniere.

Ma è omai tempo di renderla indigena ancora degli orti, nei quali, come consta e dalla mia e dalla altrui esperienza, regge benissimo anche in inverno. Il motivo pel quale anche negli orti ovunque sembrami dovrebbe coltivarsi si è per gli usi ai quali può servire non solo per farne sciroppi, o pastiglie, come usano in Toscana, ma per coglierne le foglie, e fattele seccare all' ombra nel colmo della state serbarle per fabbricarne una bevanda *teiforme*, la quale da me è stata pe' raffreddori provata utilissima e molto più delicata di altre simili bevande.

Divenuta generalmente questa pianta una di quelle che più si aggradiscono dal gentil sesso che ama di possederla, mi sentii più volte chieder il modo di coltivarla, e non di rado incontromi in chi è d' avviso esiger ella molte cure. Ma, a dir vero, è una delle più facili a propagarsi ed a conservarsi. Nel paese ove io abito, e credo in generale nella valle cinta dall' Appennino e dall' Alpi, non produce sementi atte a svilupparsi; cosa da me replicatamente verificata ancora con semi procuratimi d' oltremonte, che non mai vollero germogliare. Quindi non saprei veramente consigliare di scegliere questa maniera di propagazione fra noi. Ne' paesi meridionali dell' Italia forse converrà; ed in primavera si affideranno le semenze al terreno ponendole in un terreno piuttosto sciolto ma ricco e fresco.

È facilissima questa pianta a barbicare, onde può aversene piantandone i ramoscelli di un

anno, facendone margotte, e dividendone destramente le pianticelle le quali abbiano messe che derivano dalla radice maestra. Provai egualmente tutti tre questi metodi. Dalla fine di aprile sino quasi a mezzo settembre prendersi possono ramoscelli, che però non siano troppo grossi; che abbiano almeno un terzo di vecchio legno; e non siano rivestiti di fiore, la qual ultima avvertenza però non è sempre essenziale. Si conficcheranno per due terzi della loro lunghezza in terra ben preparata, schivando però la forte o argillosa. Quando vogliasene porre molti si potranno essi seppellire nel terreno dell' orto, ma ciò si farà però dal giugno sino all' agosto e non prima o dopo. Il fondo sarà stato ben vangato, e di natura fresco. Piantati i rami a distanza tale, che volendoli trasporre si possano levare colla terra senza scoprire le radici, si umetterà a più riprese bel bello il terreno. Correndo calda assai la stagione si ripareranno con una stuoja dall' immediata azione del sole; e se ne avranno in capo a tre o quattro settimane nuove piante ben radicate. Può per altro a maggior sicurezza farsi tale piantagione in vasi o altro recipiente. Se eseguiscasi in primavera si dovranno riparare da ogni pericolo di freddo e ritirarli quando occorra di nottetempo. Se vogliansi piante adulte e da allevare ad albero, si farà passare un ramo entro un pignattino, o un cestello di vimini, o un cannello di latta chiuso in modo che dalla parte inferiore non lasci escir l' acqua, ed empiuto di terra sciolta il recipiente,

si terrà umida la detta terra ed in breve il ramo barbicherà. Finalmente dividendo con tagliente ferro le pianticelle, lasciando a ciascheduna un proporzionato numero di radici, e tenendole riparate dopo il loro trasponimento se ne otterranno nuovi individui. Tal divisione non solo in primavera ed in autunno potrà farsi, ma ancora nell' estate. Mentre scrivo, e siamo in luglio avanzato, ne ho diviso un vaso e n' ebbi quattro piante assai felicemente.

In inverno, a meno che non sia rigido soverchiamente, o che il terreno non vada soggetto a molta umidità, io l'ho veduta reggere assai vigorosa, situata però al mezzogiorno. Sarà sempre ottimo consiglio quello di educarne un pajo di piante in vaso per ogni evento. Bensì due avvertenze trovo utilissime ad aversi per assicurarsi della felice loro esistenza, sia che in vaso od in terra si conservino. Facendo copiose radici fibrose non siasi con loro avari di letame ben consumato, ma ad un tempo stesso non se ne dia loro troppo; E l' uno e l' altro manda spesso a male queste piante. L' altra cura che si avrà, volendosi tenere piante ne' vasi, sarà di proporzionare questi alla copia delle loro radici. In estate amano di essere spesso inaffiate, ma adagio adagio, ed a più riprese, e coprendo le radici, che spesso rimangono alla superficie del vaso, con vinaccé non molto vecchie. Alcuni trovano ben fatto il non lasciare spiegare i fiori, ma di recidere i ramoscelli per servirsi delle foglie. Io provai che le pianticelle si manten-

gono più vegete tagliando i fiori quando cominciano a spiegarsi, risparmiando i rami, e cogliendone le foglie. Ma nel tosarle bisogna andare con discrezione. Recidendole troppo spesso periscono.

Ho osservato che le api si fermano molto su questa pianta. Sarebbe mai una di quelle che a loro giovano? In tal caso siccome fiorisce nel colmo dell' estate meriterebbe sempre più d' essere propagata. Questa pianta d' uopo sarebbe che fosse introdotta in tutti gli orti.

ALTEA W. *Guimauve* franc.

Appartiene al genere *Althæa* di Linneo, classe XVI., ord. VII. Ha un calice doppio, l' esteriore diviso in nove parti, molti semi coperti di arillo. Le sue foglie sono vellutate a foggia di cuore, ovate, spesso un poco trifide. I contadini la conoscono col nome di *Buonvischio*. Le sue radici sono molto usate nella medicina. Chiamasi *Althæa officinalis*. Ogni sorta di terreno, toltane la pura sabbia o la palude, le convengono; ma prospera principalmente nel leggiero, profondo ed umido. Ne' luoghi ombreggiati dell' orto si potrebbe destinargliene una porzione. Seminasi a primavera previa una buona vangatura. Nata, si diraderà e sarchierà. Non se ne coglieranno le radici che passati i due anni, mentre prima non sono ben formate. Si strapperanno in inverno. Si propaga poi ancora con somma facilità per mezzo di porzione delle radici. Se sia in terreno soleggiato e sabbioso bisognerà inaffiarla, altrimenti perisce o resta nana.

AMMI T. *Ammi commun* franc.

Appartiene al genere *Ammi* di Linneo, clas. V. ord. II. Ha il calice intero, fiori ermafroditi, involucro pennato-fesso. Frutto rotondo, liscio, piccolo e striato. Chiamasi *Ammi majus*. Ha lo stelo ritto, liscio, striato; le foglie inferiori alate con cinque foglioline lanceolate seghettate. Foglie superiori quasi bipinnate, con le foglioline lineari; fiori bianchi con petali cuoriformi, disuguali nella circonferenza.

Questa pianta è spontanea fra noi massime ne' paesi elevati. Nessuno ne fa uso, per quanto mi è noto. Pure siccome in qualche paese se ne adoperano i semi, e trovasi nel catalogo delle piante ortensi, così l'ho mentovata. Ama terreno sciolto, fresco, ricco, non argilloso, ben soleggiato ed alto. Vuol esser seminata in primavera. Stenta a nascere negli anni molto asciutti. Non si trapianta. Soffre dalla vicinanza di altre piante, onde richiede di essere ben sarchiata.

ANETO T. *Anet.* franc.

Appartiene al genere *Anethum* di Linneo, classe V, ord. II. Ha il calice intero. Ha cinque petali pressochè eguali, interi, ripiegati in dentro. Il suo frutto è quasi ovale, schiacciato, striato, composto di due sementi unite insieme. Dicesi *Anethum graveolens*. Cresce poco più di un braccio. Foglie multifide, capillari, mediocri, membranose alla base ed abbracoianti il fusto. Fiori gialli; ombrella senza involucro. I solchi del seme appianato sono membranosi.

Anche questa pianta oggi non è forse più di alcun uso. Trovasi però nominata fra le ortensi, ed a taluno piace l' odore suo che per molti è disgustosissimo e nauseante. Ama il terreno sciolto ma ricco ad esposizione solatia. È meglio seminarlo appena maturo il seme, che aspettare a primavera, mentre in quest' ultima stagione corre pericolo di perdersi.

ANGELICA Cr. T. *Archangélique* franc.

Appartiene al genere *Angelica* di Linneo, il cui carattere essenziale è il seguente. Frutto rotondo alato nel margine con tre scannellature elevate nel mezzo. Stili reflessi. Petali eguali curvati. Viene chiamata *Angelica Archangelica*. Si alza con un fusto alto cinque o sei piedi, con foglie alterne che alla base abbracciano a foggia di guaina lo stelo ed i molti rami che vi sono attaccati. Sono le medesime alate due volte, con foglie opposte, lucenti, dentate coll' estrema dispari lobata. I fiori sono numerosi e verdastri. È nella classe V., ord II.

Cresce spontanea nelle nostre alte montagne, e lungo i fossi di alcune pianure, ma può introdursi ancora negli orti, ove si propaga facilmente all' ombra. Domanda un terreno sostanzioso, umido, non privo di un sufficiente calore, e a levante. Nel fondo argilloso assai patisce, mentre le sue radici che amano diffondersi si trovano impedite a farlo. Perciò dovrà mettersi nella parte dell' orto la quale sia la meno tenace e più sabbiosa. Può seminarsi, ma non volendone fare coltivazio-

ne in grande, potrà moltiplicarsi colle radici in autunno. Se la vegnente primavera, cosa a me avvenuta, veggasi che caccia il fusto per ispiegare i fiori, si dovrà togliere e non permetterle di fare la semente. Sia il terreno vangato profondamente. Pare che il letame vecchio delle latrine convenga meglio di qualunque altro a questa pianta. Nei paesi ne' quali viene coltivata in copia seminasi in marzo mescolando con terra minuta i semi senza coprirli, e trapiantasi a settembre. Altri la semina in autunno. Domanda di essere tenuta libera dall'erbe cattive in tempo di sua gioventù. Si fa molto uso di questa pianta tanto delle foglie che dei fusti e della radice per farne sciloppi e confezioni. Si candisce. Ma generalmente ci viene dall'estero. Si potrebbe supplire colla seguente.

ANGELICA SALVATICA T. *Angelique sauvage* franc.

È spontanea anch' essa delle pianure e montagne nostre meno elevate, e cresce quasi per tutto. Differisce dall'altra perchè s'alza meno; ha i suoi fiori rossicci, le foglioline delle foglie eguali, la foglia terminale non lobata, ed i denti delle foglie sono bianchi come se le medesime in quella parte fossero disseccate. La coltivazione sua è la stessa dell'altra, ma vuole un luogo ancor più ombroso e fresco della prima. Amendue queste Angeliche sono assai migliori se cresciute all'alto.

ANICE T. *Anis* franc.

Appartiene al genere *Pimpinella* di Linneo,

classe V., ord. II. Ha il calice intero; i petali ricurvi, e quasi eguali cuoriformi. Lo stimma quasi globoso; il frutto ovale bislungo; le ombrelle secondarie pressochè globose. Il suo stelo è ramoso, alto poco più di mezzo braccio. Le foglie radicali per lo più trifide intaccate; le foglie del fusto sono pennate, ma nella parte più elevata dello stelo divise in lobi stretti. I fiori bianchi, piccoli, terminanti in ombrelle; l' involucro di tre foglioline lineari. Chiamasi *Pimpinella Cenisum*. In alcuni paesi d' Italia, come nell' antica Romagna, se ne fa grande coltivazione.

Negli orti ampj si dovrebbe coltivare questa pianta le cui semenze ognuno sa di quanto uso siano. Perciò scegliere si potrà la parte meglio esposta e solatia, di cui il terreno sia sciolto, sì, ma non di troppo sabbioso, e ad un tempo istesso pingue. Vangato a dovere il medesimo, e ripurgato con somma diligenza dalle erbe cattive si seminerà in fin di marzo l' Anice, ma forse meglio al cominciar d' aprile ed anche un po' più tardi, cioè quando saranno cessati i pericoli del gelo, e la stagione sufficientemente assicurata, mentre questa pianta soffre assaissimo pel freddo, essendo nativa di paesi caldi. Si getti rara, perchè trovandosi in buona terra tallisce assai. Ricuopresi il seminato colla zappetta. Si sarchierà in maggio ed in giugno. La prima volta si farà ciò per diradare le pianticelle essendo queste nate troppo fitte. Quando le foglie della pianta e tutto lo stelo imbianchiscono sarà tempo di cogliere la

semenza. Si lascerà ben disseccare al sole, e poi battendola leggermente staccherassi dalle piante. Questa pianta è facilmente infestata da bacherozzoli che la distruggono. Avvertasi che essendo il seme carico di molto olio vuole esser conservato con somma precauzione e tenuto in un luogo ben secco, altrimenti è facile a perire. Fresco ha un sapore dolce aromatico, ma invecchiando diviene amaro.

APPIASTRO o Melissa. *Melisse. Citronelle* franc.

Appartiene al genere *Melissa* di Linneo, classe XIV., ord. I., i cui caratteri essenziali sono calice sopra piano. Labbro superiore della corolla fatto a cucchiajo, bifido. Labbro inferiore cuoriforme. È chiamata *Melissa officinalis.* Ha i fiori nelle ascelle disposti a verticillo. Gambetti semplici; fusti quadrangolari; foglie opposte col picciuolo, ovali, dentate, rugose, vellutate, di color verde pallido. Noi l' abbiamo comune nell' Italia lungo i fossi, gli argini, e ne' luoghi incolti o boschivi. Può raccogliersene il seme e porlo a primavera in terreno sciolto, ricco ed ombroso. Ma è meglio dividerne le pianticelle. È facilissima a moltiplicarsi con questo secondo metodo. Si avverta che quanto più alto ed asciutto è il terreno acquista miglior odore, ma non deve porsi in esposizione troppo soleggiata. Anche questa pianta dovrebbesi propagare molto più di quello si faccia, perchè è tra le migliori per somministrare pascolo alle api. Altre volte era molto usata in medicina. Se ne adoperano le foglie a modo di the. Dalle

medesime se ne ricava la così detta *Acqua di Melissa*, ed entra pure nell' acqua di Colonia.

APPIOLINA, Camomilla nobile. *Camomille double* franc.

Appartiene al genere *Anthemis* di Linneo, classe XIX., ord. II., i cui caratteri essenziali sono, ricettacolo con pagliette; nessun pappo, calice emisferico. Più di cinque flosculi nel raggio. Chiamasi *Anthemis nobilis*. Ha la radice perenne, fibrosa; molti fusti ma però debolissimi che stanno sempre distesi in terra, ramosi alla base; le foglie due volte pinnate con foglioline divise in tre parti e leggermente vellutate; i fiori gialli e bianchi. Se ne distinguono tre varietà, cioè la doppia, la semidoppia e senza semiflosculi, interamente gialla. Io però non vidi e non coltivai che quest' ultima, la quale propagasi con una somma facilità dividendone le vecchie piante tanto in primavera come in autunno. Oltremonti coltivasi in grande, e viene assai gradevolmente sostituita alla matricaria volgare il cui odore è nauseoso, mentre è soave quello della camomilla. Se ne colgono i fiori. Questa pianta che taluno tiene nei vasi per timore di perderla ricerca, secondo la mia sperienza, di essere spesso rinnovata, altrimenti perisce perchè presto invecchia. Vuole un terreno piuttosto sciolto, ricco, fresco, ma non umido. La cura principale ch' essa domanda, consiste nel conservarla libera dalle erbe cattive che qualche volta la soffocano interamente. Pare che altre volte fosse più comune.

ARMORACCIO W. *Grand Raifort. Grand Raphain.* frano.

Appartiene alla *Cochlearia* di Linneo, classe XV., ord. I. Ha il calice di quattro foglie, mezzo aperto, le fogliette sono concave. I quattro petali della corolla sono spiegati ed aperti; la siliquetta è ovale, rigonfia, scabra; le valve ottuse, convesse con più semi, dicesi *Cochlearia Armoracia*. La sua radice che è quella che viene adoperata e per la tavola e per la farmacia, è bianca, lunga ed acre. S'alza da essa un fusto di presso a due piedi, ritto, corimboso e fogliuto. Le foglie radicali sono picciuolate, grandi, bislunghe, intaccate, talora pennato-fesse, venose; quelle dello stelo incise o intierissime. Fiori bianchi. Il frutto per lo più abortisce. Propagasi per radici ed è facilissima da coltivarsi. Sta egualmente bene in terreno sciolto ed in luogo piuttosto tenace, abbenchè il primo meglio le convenga, purchè sia ricco e fresco. Bisogna lavorare la terra colla vanga prima di piantare l'Armoraccio. Per propagarlo colle radici, giacchè oltremodo lunga cosa sarebbe ciò fare coi semi, si attenderà l'autunno, o la primavera. Quando cavansi le radici per uso delle tavole o delle officine, si staccheranno tutti i polloni che escono dal ceppo di quelle, e poi si pianteranno alla distanza di 15 pollici od once. Se manchino i polloni possono servire ancora gli avanzi delle radici, cioè i grossi rami laterali delle medesime. Quando sono escite le nuove foglie da queste novelle piante farà bene una sarchiatura.

In seguito sino alla fine del secondo anno, epoca in cui si cavano per usarne, non si richiede dall' Armoraccio verun' altra attenzione; ma non bisogna però lasciare che arrivi al terzo anno. Diventano tali piante legnose e coriacee a segno di non potersene far uso. Queste periscono più facilmente pel secco che per l' umido. Le esposizioni aduggiate convengono meglio delle soleggiate. Vengono queste preferite per ottenere lo spirito di Coclearia.

ASSENZIO OFFICINALE. *Absinthe* franc.

Appartiene il genere *Artemisia* di Linneo del quale vedasi alla voce *Abrotano Maschio*, e viene chiamato *Artemisia Absynthium*. È pianta perenne, fornita di radici che stendono profondamente i loro filoni. Gli steli sono scannellati, quasi legnosi, le sue foglie fesse in molte parti, biancastre; i fiori pendenti, ed i ricettacoli pelosi. Di questa pianta pochi individui si hanno da coltivare negli orti, a meno che non fossero principalmente destinati ai vegetabili officinali, perchè le bestie che ne mangino contraggono del suo odore che comunicasi specialmente al latte, alle carni, ed al mele. Le sue foglie però sono adoperate per farne infusioni ed estratti adoperati nella medicina e che servono massime pel male de' vermi che suole tormentare i fanciulli ed i bambini. Si vuole ancora che le medesime disseccate e poste fra i libri ne allontanino qualche insetto.

Questo Assenzio ne' rigidissimi o sommamente umidi inverni perisce. Ma del resto non domanda

veruna particolare attenzione se non fosse quella di essere ringiovinito, essendo facilissimo ad invecchiar prestamente ed a perire. Il terreno non molto argilloso, ma piuttosto leggiero gli giova. Propagasi dividendone le giovani piante. Ama l'esposizione solatia.

ASSENZIO DI PONTO *Absinthe de Ponte* fr.

Questo assenzio ha le foglie doppiamente pennate e minutissime, coperte di una finissima pelurie biancastra; ed il ricettacolo nudo serve agli usi medesimi dell' altro. Le sue foglie come pure quelle dell' assenzio comune servono a formare quella sorta di vino preparato detta *Vermuth*. L' Assenzio pontico è stato da me riconosciuto più facile a perire del romano. Coltivasi egualmente.

ASTUZIE. Nasturzio d' India. Nasturzio indiano. T. *Capucine* fr.

Appartiene al genere linneano *Tropæolum*, classe VIII., ordin. I. Ha il calice di un solo pezzo con nettario fatto a sprone; cinque petali diseguali; tre semi fungosi striati uniti insieme. Se ne coltivano due specie cioè

Astuzie maggiori *Tropælum majus*. L. Ha le foglie rotonde, a scudo, angolate, terminate da punte; i petali sono ottusi color di arancio, e i due superiori sono vergati alla base con un rosso cupo. Sollevasi talvolta un pajo di metri.

Astuzie minori *Tropælum minus*. Le sue foglie sono bislunghe, a scudo, quasi intere; i petali acuti, gialli, e i due inferiori macchiati di rosso. Non s' alza che due o tre piedi.

Amendue si attaccano volontieri ai rami delle piante, e riescono meglio se abbiasi cura di porne a loro vicino dei secchi a tale effetto. Queste piante in Lombardia non sono egualmente per tutto facili a nascere. Io le ho sperimentate difficili, forse per non essere state buone le semenze, attesa verisimilmente la brevità o la debolezza dell' estate contrarie ai bisogni della pianta. Non è però vero, come scrivono quasi tutti gli autori, che sia necessario seminarla in vasi, e molto meno sul letame. Quantunque convenir possa in molti casi il primo metodo, io però posso assicurare che parecchie volte ne affidai le sementi ad un' ajuola, e prosperano senza difficoltà. Bensì, al contrario, ho vedute soffrire spesso le pianticelle di Astuzie pel loro trasponimento; onde questa operazione esige molta avvertenza. Un fondo sciolto, ricco di sughi, e fresco è necessario alla felice vegetazione della pianta di cui qui scrivo. Ne' vasi e nel giardino e nell' orto vegeterà rigogliosa se abbia un siffatto terreno, il quale poi le sarà ancora più favorevole se non sia secco troppo. Nel forte perisce ben presto. L' epoca della seminagione può variare secondo che voglia tenersi in vaso o a cielo scoperto. Nel primo caso si farà in marzo, ed in aprile, passato ogni pericolo di gelo nel secondo. Si seppelliscano le semenze circa un oncia e si abbondi nell'irrigazione. Torno a ripetere che quanto meno si trapiantano, tanto più profittano. Pure volendo trasporle, si avverta di ripararle o con istuoje, o con camicci dall'azione del sole. Il mezzodì gio-

va loro più di qualunque altra esposizione. Richiedono nel cuore dell' estate largo adacquamento. Bisogna pure tenerle in modo che le une non ombreggino le altre. Perciò si rende essenziale il porre una conveniente distanza fra loro, e, come si è detto, disporre dei rami secchi, che servano loro di appoggio. In tal maniera presentando tutte le parti all' azione del sole riescono assai meglio, e producono di più.

Per quanto è a mia notizia fra noi coltivasi l' Astuzia solamente per godere della bellezza dei fiori, che sono ancora odorosissimi, quindi viene preferita la specie prima. Altrove se ne pone in copia per servirsi dei bottoni del fiore non ancora sviluppati, ponendoli nell' aceto come si fa dei capperi. Per questo uso preferiscono la seconda siccome più abbondante di fiori. Avvertono però tutti, qualunque sia la specie che coltivano, di scegliere le prime semenze che maturano per la propagazione della specie, essendo le ultime poco sicure. Quando cominciano a perdere il color verde e ad imbianchire, allora è tempo di coglierle, altrimenti, siccome elleno si slanciano con forza all' epoca della piena loro maturità, se ne perde gran quantità.

Fiorisce dalla fine di primavera sino a tutto quasi l' autunno. Gl' Inglesi usano questi fiori per contorno delle insalate come noi i fiori di Borrana. Avverto gli amatori e gli ortolani che è bene il tenerne alcuna pianta in vaso per l' inverno,

quando vogliasi averne in primavera dei fiori ; Teme estremamente il freddo.

ATREPICE ORTENSE *Arroche* franc.

Appartiene al genere *Atriplex* di Linneo, classe XXIII., ord. I. I suoi fiori fecondi perfetti hanno calice diviso in cinque parti; nessuna corolla; cinque stami; stilo diviso in due parti; seme schiacciato coperto dal calice. I fiori fecondi imperfetti, privi di stami e corolla hanno il calice di due foglie; stilo e seme simili a quelli del fiore imperfetto. Viene chiamata *Atriplex hortensis*. Vi è la varietà rossa. Il fusto di questa pianta è alto talvolta cinque o sei piedi e ha foglie triangolari. Non so se in Italia venga coltivata per uso delle mense. Altre volte la era, ma in oggi non è a mia cognizione. Vi sono sottentrati in suo luogo gli *Spinaci*. Chi però volesse coltivarne la seminerà ogni quindici giorni in primavera ed in autunno in un terreno leggiero, chè in estate volendone pure avere dovrà spesso irrigarsi. Deve seminarsi tanto spesso a fine di goderne le foglie buone prima che la pianta metta i semi, cosa che le avviene in brevissimo tempo. Spesso si risemina naturalmente. Leggo che in Francia se ne fa molto consumo. Ai giorni del *Tanara* nel Bolognese la coltivavano seminandola rara, e spargendola nell' orto fra le biete ed altre erbe, servendosene per fare minestra di erbette. Presentemente nessuno degli interrogati da me ha saputo darmene conto.

B.

BALSAMINA. T. *Pomme de merveille* franc.

Appartiene al genere *Momordica* di Linneo, classe XXI., ord. X. I fiori mascolini, composti di un calice diviso in cinque parti, di una corolla similmente divisa, e di tre stamigne o filamenta, sono separati ma nella stessa pianta dai femminini i quali hanno calice e corolla come quelli, ed uno stilo diviso in tre parti. Il frutto scoppia per parte, o con coperchio nella cima. Chiamasi *Momordica Balsamina*. Fornita di radici assai fibrose cresce due ed anche tre piedi. Il fusto è rampante. Le foglie sono alterne, palmate, lisce, terminate talora da un viticchio. I fiori stanno ognuno isolato nell' ascelle delle foglie. I frutti sono carnosi, tubercolati, rotondi, appuntati, che si lasciano scappare i semi lacerandosi quando sono maturi: la loro forma è tonda, e terminano in punta.

Non è solamente per la bellezza delle frutta che consigliasi la coltivazione di questa pianta negli orti, ma per arricchirne la spezieria domestica, essendo elleno, per quanto scrive una gran parte degli autori, utili in molti casi. Infuse nell' olio si reputa che lo rendano un vero balsamo. Più volte osservai le api trattenersi sopra i fiori, onde anche per questo forse potrebbero meritare luogo negli orti.

Fin qui quasi tutti l' esclusero dagli orti, e la tennero entro i vasi. Io assicuro però chiunque

che essa vegeta benissimo in terra purchè questa sia molto ricca, non argillosa, e ben soleggiata. Può seminarsi anche a dirittura in questa senza trasporla, dal quale trasponimento essa per lo più soffre. Ciò si farà in aprile cessato ogni pericolo di rigoroso freddo e non prima. Si vanghi bene e si dispongano ordinatamente dei rami secchi, ai quali ella avviticchiandosi e presentandosi la maggior possibile superficie compirà meglio i frutti. Potrà prepararsi il terreno come pei meloni. Non si lasciano mancare le irrigazioni. Stiasi attenti a cogliere le frutta, di non lasciarle giungere a perfetta maturità, altrimenti si corre pericolo di perderne molte.

BARBA DI BECCO. T. *Salsifis. Cercifi* franc.

Appartiene al genere *Tragopogon* di Linneo, classe XIX, ord. I. Ha il ricettacolo nudo; il calice semplice e di molte foglie: il pappo piumoso, col gambo. Se ne conoscono più specie, due delle quali si mangiano. Se ne cuocono i teneri getti, e le radici. I fiori di esse apronsi di buon ora in maggio la mattina e si chiudono alle dieci. Sono spontanee una del monte e l'altra del prato, e la prima è in altri paesi assai coltivata.

BARBA DI BECCO BIANCA. T. *Salsifis blanc.* franc. chiamata da Linneo *Tragopogon porrifolium*.

La sua radice è a foggia di fuso; dura due anni; è lunga assai e grossa un pollice. Il suo fusto è vôto, ramoruto, alto due o tre piedi; le foglie sono alterne, lanciuolate, abbraccia fusto, assai li-

sce, verdissime, e quelle che escono dalla radice assai ravvicinate e spesso lunghissime; i fiori di un turchino porporino, solitarj nell' estremità dei rami. Vuole un terreno sciolto, fresco, profondo, ben lavorato, e riccamente concimato. Il concime però deve essere stagionato bene. Seminasi in file distanti otto o dieci pollici. È meglio così che seminarla irregolarmente. Si possono seminare in autunno, ma comunemente in primavera. Richiede sarchiamento ed irrigazione in estate. In settembre comincia a cogliersi. L' anno seguente matura le sementi. È una delle radici più sane, e che si confà ancora agli stomachi deboli.

BARBA DI PRETE. I botanici la chiamano *Tragopogon pratense*, perchè vegeta spontanea nelle praterie, ed è quella che più comunemente dicesi *Barba di Becco. Barbone.* Questa specie, di cui anche le foglie mangiansi in insalata, ha il calice lungo come i fiorellini che contiene, mentre l'altra lo ha più lungo. Le foglie alterne abbracciano il fusto, a navicella, acute, indivise intierissime. Peduncoli perfettamente cilindrici. Fiore di color d' Oro. Antere brune. Coltivasi come l' altra.

BASILICO T. *Basilic.* franc.

Appartiene al genere *Ocymum* di Linneo, classe XIV, ord. I. Il suo calice ha il labbro di sopra piano rotondo, e quello di sotto con denti.

Due specie principalmente se ne coltivano negli orti, cioè quella che i botanici chiamano *Ocymum Basilicum* con le foglie ovate, lisce, e l' altra detta *Ocymum minimum*, Basilico gentile, colle foglie ovate, intere, rami formanti cespuglio

o mazzetto. La prima, secondo gli ortolani e giardinieri, è di molte specie che, rigorosamente parlando, non sono che varietà, delle quali verrò annoverando le principali.

O. Basilicum magnum. Basilico di foglie grandi. È il maggiore di tutti ed insieme il meno delicato da coltivarsi, e che qualche volta ho veduto rinascere spontaneo dai semi caduti l'anno innanzi nel terreno. Supera gli altri nell' altezza dello stelo, e nella grandezza di tutte le sue parti. Ora fa i fiori bianchi, ora violetti. Le foglie sono opposte, leggermente dentate, piene, lisce, un po' carnose e di un verde oscuro.

O. Basilicum anisatum. Basilico anaciato. È più piccolo dell' altro, e spira grato odore di anice.

O. Basilicum citratum. Basilico cedrato. Basilico di foglia comune con odore di cedro. Basilico mezzano.

O. Basilicum nigrum, Basilico negro. E simile al B. cedrato ma di un colore violetto, e colle foglie che sono quasi la metà del comune. Queste quattro sorti sono soggette a cambiarsi, ed io spessissimo da' semi di basilico negro ottenni piante verdi e che si avvicinavano alla prima varietà. Così pure l'odore mi è sembrato non essere costante, e sì aveva molta diligenza nel cogliere i semi.

O. Basilicum fimbriatum. Basilico a foglie di cicoria. Basilico colle frangie. Le sue foglie sono ovali, lunghe quattro o sei pollici e larghe più di due. Sono crasse, e concave sotto, e d'in-

torno sono frastagliate leggermente e crespe in modo che sembrano essere circondate da una frangia.

Due sorti pure si coltivano della seconda specie, le quali variano solamente pel colore, essendo l' una di un verde piuttosto aperto e l' altra di un violetto scuro. Questa bene spesso perde l'indicata accidentale diversità.

Aggiungo una terza specie, che dai botanici è denominata *Ocymum monachorum*. Basilico garofanato. I suoi fusti sono alti circa un piede, rotondetti, sparsi di qualche pelo. Le foglie sono fornite di picciuolo, ovate, piuttosto ottuse, nude, fatte a tega, appena appena orlate nella circonferenza di qualche pelo. I racemi hanno i verticilli composti di sei fiori. Il labbro superiore del calice fatto a cuore con tre strie. Le foglie *fiorali* o brattee foggiate a cuore, caduche. Le corolle sono piccole, biancastre col labbro inferiore rosseggiante. Le stamigne sono rossicce, lunghe come la corolla, senza denti alla base, ma in vece dei denti vi hanno dei peli. Ho voluta darne la descrizione perchè essendovi ancora una varietà dell' *Ocymum Basilicum* coll' odore di garofano, possa questa distinguersi.

La prima specie e le sue varietà potranno seminarsi in vaso ai primi dì della buona stagione, tenendole riparate dal freddo. Sono al caso di essere trapiantate alla fine di aprile. Consiglio a non seminarle troppo fitte, onde più agevolmente e con sicurezza si possano trasporre quando saranno alte un buon pollice; mentre l' esperienza

mi ha insegnato che soffrono forse più delle altre erbe da orto se nel trasponimento vengano spogliate le radici, massime estreme, della terra che sta loro attaccata intorno. Fa d' uopo tenerle lontane per un pajo di giorni dal sole, e non bisogua mai lasciare di innaffiarle. Il Basilico richiede un terreno ricco assai, ma non forte, altrimenti soffre, e nel trapiantarlo rimane piccolo; e l' acqua non deve giammai mancargli. Credo che poche piante da orto abbisognino di tanto inaffio. Io ho provato moltissime volte a seminare il basilico per terra, ne' luoghi ove voleva lasciarlo fino alla metà di aprile, e me ne sono trovato contento. Solamente lo diradava quando era spesso: questo diradamento però non lo faceva tutto ad un tratto, ma a poco a poco, e così poi andava trapiantando sovente le pianticelle che levava. Siccome il basilico fatto che abbia e maturato il seme va a male per essere annuo, così io, quando i fiori erano spiegati, tagliava i gambi che li sostenevano, e più lungamente ne godeva. Potrà seminarsi in più riprese cominciando dalla fine di marzo sino a maggio ed anche più oltre, secondo che la stagione inclina più o meno al caldo, ogni quindici giorni.

La seconda specie è certamente più delicata. Alcuni la conservano costantemente nei vasi. Tale precauzione però è superflua. Al più al più potrà tenersene una pianta per assicurarsi della semente, avendo io per mia esperienza provato che il Basilico gentile è molto più soggetto dell' altro

a produrre dei semi sterili. Del resto ottimamente vegeta in terra coltivato come l'altro. Bensì parmi poter far osservare che la varietà di color violetto è più soggetta ad alterarsi e divenir verde posta in terra.

Le semenze di Basilico durano più anni. Quando perdono il buon odore, ancorchè rimangano col loro colorito non producono molte volte nulla, o fanno piante deboli. Avvertasi di lasciarle seccare a dovere. Sappiasi che per tale maniera, e non altrimenti si avranno ben condizionate. Si taglino i gambi di mezzo, e si lascino maturare i semi soltanto a pochi rami laterali, levando gli altri. Si procuri che le foglie non li ombreggino, e diasi sempre la preferenza alle piante poste al mezzodì. Colgansi dopo che sono asciutti gli steli, anticipando di qualche momento l'epoca della loro maturità. Suggerisco questa precauzione onde non perdasi la semente cadendo nel terreno, se maturi, ed anche perchè si possa averne porzione siccome nel paese interno nostro l'autunno essendo spesse fiate piovosissimo, non lascia condurre i semi al compimento. Fatta la ricolta, se è il sole, pongansi a disseccare, o si stendano ne' luoghi i più ventilati.

Quelli che vogliono far uso del Basilico per la cucina sanno che la raccolta delle sue foglie deve farsi allorquando comincia qualche fiore a spiegarsi. Io poi consiglio i nostri a generalizzarne sempre più la introduzione negli orti perchè

questa pianta è pur essa una di quelle che maggiormente giovano alla propagazione delle api.

BATATA. *Battate* franc.

Appartiene questa pianta, che è la vera *Patata*, al genere *Convolvulus* di Linneo. Ha la corolla fatta ad imbuto e tromba pieghettata; due stimmi. Casella di due cavità con due semi per luogo. Essa è il *Convolvulus Batatas*. La radice è bruna al di fuori, simile alla Patata o Pomo di terra, ma di essa più grossa trovandosene fino di otto libbre e più. Gli steli sono volubili, ispidi, sarmentosi, ed erbacei. Le foglie fatte ad alabarda che s' accostano a quelle di un cuore hanno cinque nervi.

Quantunque verisimilmente questa radice, migliore delle altre che si sogliono mangiare, non sia per essere giammai con vantaggio ammessa nella maggior parte dei paesi del regno, pure onde nulla manchi a chi volesse pure tentarne ne' luoghi più caldi la coltivazione per suo privato diporto, ho creduto dover qui indicare in poche parole il metodo da tenersi per allevarle.

Vuole un terreno sabbioso assai, non molto pingue. In primavera, ma terminato assolutamente ogni pericolo di freddo, si piantano appunto come i Pomi di terra, tenendo i bulbi lontani l' uno dall' altro almeno due piedi per ogni parte. Quando hanno messe fuori le frondi si lavora la terra per ripulirla, accostandola nel tempo stesso alle piante e formando dei mucchj intorno alle medesime. Chi ne volesse potrà coltivarle formando un letto caldo sul quale si metteranno dei piccoli vasi con

entro i tuberi. In maggio, già rassodata la stagione, si leveranno per affidarle al terreno, e coltivarle come i Pomi di terra. Se l'estate corra caldo probabilmente se ne avranno. Non mi è però noto se in Italia, tranne negli orti botanici, sia riuscita questa pianta che assicurano prosperi in varj luoghi dell'Europa.

BECCABUNGA. T. *Cresson aquatique ou de fontaine* franc.

Appartiene al genere *Veronica* di Linneo che vedi all'articolo VERONICA. Ha i racemi o spiche che nascono dalle ascelle delle foglie ovate, piane, lisce. Fusto strisciante e giacente, e che mette radici. I fiori sono turchini. Abita in luoghi umidi. Chi ha qualche fosso ove rimane l'acqua tutto l'anno potrebbe porvi di questa pianta perenne la quale serve alla medicina contro lo scorbuto.

BELVEDERE, it. *Anserine a Balai.* franc.

Appartiene al genere *Chenopodium* di Linneo, classe V, ord. II. Ha il calice con cinque divisioni, pentagono nella maturità, che ricopre un solo seme a forma di dente sopra il ricettacolo. Manca di corolla. Chiamasi *Chenopodium Scoparia*. Le sue foglie sono lineari, lanciuolate, intatte, e con alcuni peli nel contorno. Non avrei parlato di questa pianta se non avessi letto in un opera moderna oltremontana che si coltiva in grande in Italia. Ciò può essere in qualche luogo mentre io non pretendo dare una mentita assolu-

ta a chi dice *ho veduto*; ma in generale essa si coltiva negli orti ponendone al più una o due file. In molti luoghi seminata una volta non si risemina più, perchè ogni anno i semi caduti sul terreno producono nuove piante. Non si cura nemmeno su qual sorta di terra si ponga. Nella sciolta diventa più bella, ma purchè sia ricca; se è sottile, o se fosse cretosa non riesce.

BIETOLA. *Bette. Poirée* franc.

Questa pianta appartiene al genere *Beta* di Linneo, classe V, ord. II. Non ha veruna corolla. Il suo calice è di cinque foglie persistente, e che serve di pericarpio ad un seme reniforme. Contiene due specie; la coltivazione delle quali essendo molto diffusa e comune a tutti gli orti domanda che ne parli con qualche estensione.

La prima è nominata dai botanici *Beta vulgaris*. Barbabietola T. Ha la radice a foggia di fuso, i fusti scannellati, ramosi, alti quasi un metro; le foglie alterne, grandi, lunghe, intere, che si prolungano pe' lati del picciuolo che è piano, crasso e largo; ha i fiori raggruppati. Gli autori annoverano cinque principali sorti di questa specie la quale è coltivata per la sua radice, cioè 1.° rossa grossa; 2.° rossa piccola; 3.° gialla; 4.° bianca e 5°. bianca venata di rosso. Se dovessero stabilirsi le specie dall' esterna forma della pianta potrebbero ridursi a due, cioè Bietola rossa e Bietola rossa colle vene bianche. Ma siccome ancora la *Bietola*, volgarmente detta Bietola da erbucce, ha pur essa una simile ultima varietà,

però rigettata per l'uso comune, così la divisione delle Barbabietole pigliasi dal colore della radice. Fuori della gialla ho veduto le altre quattro, oltre una color di rosa. Ma per quante indagini abbia fatto trovo non coltivarsi che la rossa. Dubito però che la rossa piccola tale si rimanga per le circostanze del terreno o della coltivazione, nè sono ancora pienamente persuaso che sia una sorte distinta. Prima di parlare della migliore maniera di coltivarle, giacchè non v'è differenza proporzionata alle diverse specie, farò avvertire che ai tempi del *Tanara* degenerando assai queste radiche, per cui dal seme colto nel Bolognese nascevano Barbabietole bianche o malamente rosse, se ne mandava ogni anno a pigliare la semente nella Francia o nella Germania. Al giorno d'oggi non v'è bisogno di questo cambio di semi, mentre si mantengono costantemente rosse, e ben di rado ne osservai taluna biancastra, o color di rosa. Vengono talvolta di una prodigiosa grossezza; ma le mediocri sono sempre le migliori, e più dolci, e si preferiscono da tutti per le mense delicate.

La qualità della radice denota la natura del terreno che più le conviene. Un fondo ricco, sciolto assai, entro cui possano a loro agio profondarsi le radici, e lavorato a dovere, non troppo umido, nè di soverchio secco è per essa il migliore. Ne' luoghi elevati che abbiano queste condizioni, ed ai quali non manchi l'acqua per adacquarle opportunamente, diventano squisite. Nei terreni

argillosi, come pure nei troppo umidi riescono meno buone. Non sono abbastanza sicuro se veramente fondata sia la prescrizione e la pratica degli ortolani di non porre giammai queste piante in terreni letamati di fresco, onde non contraggano il cattivo odore. Seminansi in diversi tempi cominciando da marzo sino a maggio, e così può cogliersene per più lungo tempo. Bisogna avvertire che i geli e le brine di primavera fanno assai male alle tenere pianticelle, e però debbono ripararsi.

Alcuni non traspongono le Barbebietole ed altri sì. Veramente i primi fanno meglio, e si assicurano di avere più presto radiche grosse e ben conformate. Pure siccome d'ordinario seminansi molto fitte, così diventa necessario il trasponimento. L'epoca di farlo è determinata dal più tardo o presto sviluppo delle pianticelle, vale a dire quando abbiano cinque o sei foglie. Gli ortolani le troncano tutte, e poi servendosi del foraterra le pongono ad eguali distanze, profondandole al segno che non rimanga fuori che il principio de' gambi delle foglie. Se la stagione corre asciutta subito s'innaffiano, massimamente se il terreno sia sabbioso. Passati pochi giorni, quando già hanno messe le nuove foglie, cominciansi colla zappa a ripulire le ajuole, e ad accumular terra intorno alle radici, dopo avere bene smossa quella che stava alla superficie. È certo che a proporzione che più lavorasi intorno a queste piante, elleno ingrossano di più la radice;

Non è provato che per farle giungere ad un maggior volume sia necessario il recidere ad esse le foglie le quali piacciono estremamente al bestiame. Fa d'uopo adacquarle; ma non si abbondi soverchiamente. Gli oltramontani prescrivono molte cautele per conservare queste radici. Fra noi, e qui in Bologna ove gl' inverni sono rigidi, talvolta veggo che una parte di queste radici si leva di terra in autunno, e non si ha altra precauzione che di riporle in una stanza. L' altra porzione si va cavando di mano in mano che il bisogno lo richiede. Ne' luoghi freddi converrà estrarle ai primi di novembre, torcere i gambi delle foglie ancora verdi onde affrettarne, ma non precipitarne la morte. Si netterranno dalla terra e poi si porranno per quattro o cinque giorni all' azione dell' aria o del sole. Poi si metteranno in una cantina asciutta senza verun riparo. Nel caso però che infierisse straordinariamente il gelo allora potrebbesi coprirle con paglia, da levarsi però subito cessato il pericolo.

Quando la stagione va bene le piante rimaste in terra fanno la semente. Se mai fossero perite, allora si piglieranno alcune delle radici conservate e si ripianteranno in ampie buche al mezzodì. Si tengano distanti per assicurare ad esse il miglior nutrimento. Se ne raccolgono i rami co' semi maturi. Non si battano perchè questo seme posto in massa è soggetto facilmente a riscaldarsi. Una tale pratica l' ho osservata presso molti dei nostri ortolani. Alcuni piantano le Barbabietole

sulla sponda più elevata delle porche. Così levatene le lattughe o altri erbaggi di più corta vita le radici di quelle sono già molto ingrossate.

BETA CICLA. Bietola da erbucce. La seconda specie di Bietola così detta dai botanici Il colore delle foglie, e principalmente la disposizione dei fiori situati a tre a tre nelle ascelle delle foglie, distingue esteriormente questa specie dall' altra.

Conosco due specie di Bietola da erbucce, cioè la bianca la quale è tutta di un verde poco carico, e la nera che da molti viene stimata di più chè ha un colore più carico. In due stagioni si possono seminare, cioè durante la primavera e nel principio dell' autunno. Richiede la Bietola un terreno come dicono *di mezzo sapore* o sia nè troppo sciolto o asciutto, nè soverchiamente tenace od umido. Si vuole ancora ben concimato, e di molta profondità. Debb' essere ben lavorato e triturato, altrimenti non profittano molto di esso le piante. Si seminano ordinariamente senza regola, nè so, almeno ne' luoghi a me più conosciuti, che si trapiantino. Domandano di non essere frastornate dalla compagnia di altre piante. Pel resto non si ha per esse diligenza particolare. Al più al più si sarchiano in gioventù colla zappa. È notissimo che in Italia noi facciamo uso delle foglie della Bietola delle erbucce e poco dai più curansi i gambi e le grosse nervature delle foglie, che non si apprestano che per frittura. In Francia è al contrario. Per noi torna, onde

averle più delicate, il tagliarle quando all' incirca le foglie sono giunte alla metà della loro larghezza ordinaria. Le troppo grandi o vecchie non sono dalla maggior parte gradite. Quindi in estate ad avere foglie tenere rendesi indispensabile la irrigazione, che però essendo molto abbondante pregiudica assai alla bontà e rende insipide le foglie. Se ne fa una torta detta volgarmente *Erbaccione*, di cui il *Tanara* fra gli altri dà la ricetta, ed entrano in altre composizioni e manicaretti. Da lui apprendo ancora che i gambi delle foglie bolliti mangiavansi in insalata dai contadini.

Trovo nelle annotazioni al *Mitterpacher*, edizione torinese, parlarsi di un' altra Bietola che non conosco, e che mi pare una varietà della prima, ed io qui riferirò quanto se ne dice. »
» La *Bieta* massima svizzera, a caule, o sia costa
» larghissima, si semina alla metà di aprile a sol-
» chi, ed alla profondita di un pollice; dopo un
» mese si trapianta in luogo aperto, ed in terre-
» no pingue, che bisogna sarchiare sovente: le
» foglie che divengono larghissime, colgonsi più
» volte nell' estate e mangiansi da alcuni come
» gli spinaci. » Molti seminano le Biete della specie minore in febbrajo. Alcuni anche traspiantano, fra i carciofi perchè a quelle piuttosto che a questi si attacchino i sorci.

BONO ENRICO. *Toute-bonne* franc.

Appartiene al genere *Chenopodium* di Linneo, per cui vedi Belvedere. È detto *Chenopodium Bonus Enrichus* dai botanici. Ha le foglie a saetta,

triangolari, intere, e sotto farinose. Ha le spighe composte nelle ascelle, senza foglie.

Questa pianta è comunissima e può lasciarsi fuori dell' orto. Ma siccome se ne mangiano i teneri polloni a primavera, e le foglie si cuocono come gli spinaci in molti paesi, così doveva parlarne. Ama i luoghi freschi a bacio ma piuttosto sassosi. Si può propagare seminandola nel principio di primavera od ancora appena maturati i semi. Ma è più facile il propagarla separandone le radici.

BORRAGGINE Cr. T. *Bourrache* franc.

Appartiene al genere *Borago* di Linneo. Ha la corolla fatta a ruota e gli stami coperti da cinque nettarj. Viene chiamata *Borago officinalis*. Dalla radice escono alcune foglie sostenute da lunghi picciuoli, in mezzo alle quali spunta il fusto tutto di velli o setole pungenti cosperso, alto uno o due piedi, che si divide in rami. Questi sono alterni, lunghi, setolosi come il fusto, ed hanno attaccate senza gambo delle foglie alterne, larghe, ovali-lanceolate, ottuse, crespe, di un verde cupo; i suoi fiori, quasi sempre azzurri, qualche volta hanno un colore più o meno rosso incarnato ed ancora bianco. Credo che queste accidentali diversità derivino dalla qualità del terreno. L'ho in fatti osservate più nei terreni asciutti, elevati e non molto fertili che nei fecondi. Fra noi veramente non è seminata, onde non mi fermerò ad insegnarne la coltivazione. Solamente dirò, che chi volesse coglierne la semente

bisognerà anticipare alcun poco l' epoca della maturità della medesima onde non cada per terra come avviene. Ama terra ricca ma non molto tenace; può seminarsi ogni mese e non domanda veruna cura particolare. Taluno usa mangiare le foglie tenere fritte con uova e farina; ma viene accolta negli orti per metterne i fiori in quelle insalate che noi diciamo *mescolanze*.

BROCCOLI. Questa voce ha un doppio significato presso gli ortolani. In molta parte d' Italia indica quella specie di Cavolo che chiamasi ancora Cavolo romano di cui mangiansi i fiori prima che comincino a spiegarsi e della quale parlerò all' articolo *Cavolo Broccoli*. Significa poi la Pipita o tallo del Cavolo, della Rapa o simili, quando incominciano a dar segno di fiorire.

BULBOCASTANO. T. *Terre noix* franc.

Quantunque in nessun luogo sia, per quanto è a mia notizia, coltivata questa pianta, che appartiene al genere *Bunium Bulbocastanum* di Linneo, classe V., ord. II. pure ho voluto farne menzione perchè forse potrebbe meritare d' essere introdotta in qualche orto. Io ho vedute le radici sue mangiarsi e crude e cotte dai montanari, e non sono cattive.

Il Bulbocastano ha le sue radici globulose, nere, grosse come una noce, i suoi fusti striati, ramosi, alti uno o due piedi. Le foglie sono alterne, due volte pinnate, con le divisioni pressochè lineari, co' fiori bianchi, che hanno il calice intero, i petali eguali, piegati a cuore, ed il frutto

ovale. Le sue sementi sono aromatiche, ed hanno nell' odore e nel sapore molta somiglianza con quelle del Carvi. Ama le terre argillose, elevate, ed è spontaneo fra noi. Le radici si mangiano condite in varj modi, ed anche cotte semplicemente sotto la cenere, ed hanno un sapore di castagna.

C.

CAMAMILLA T. *Camomille Sauvage* fr.

Appartiene al genere *Matricaria* di Linneo, classe XIX., ord. II. il quale ha il ricettacolo e i semi nudi; ed il calice emisferico, embriciato. Viene detta *Matricaria Chamomilla*. Ha i ricettacoli conici, raggi patenti, e pendenti, e le foglie sopraccomposte e filiformi. Cresce spontanea, e veramente non dovrebbe qui parlarsene; ma l'uso grande chè se ne fa ed il trovarsi in tutti gli orti, nei quali vegeta meglio se siano elevati, di terreno calcare, e se poco irrigui, mi scuserà di averla nominata. Sarà però meglio il coltivare la MATRICALE. V. il suo articolo.

CAMEDRIO T. *Germandrée* franc.

Appartiene al genere *Teucrium* di Linneo, classe XIV., ord. I. Ha la corolla il di cui tubo è senza il labbro superiore, ed è aperto nel principio per dove escono fuori gli stami. Viene chiamato *Teucrium Chamedris*: ha le foglie ovate, intaccate; i verticilli di tre fiori ed i fusti giacenti. Questa pianta è indizio di terreno sterile, e farà

meraviglia ch' io la ponga fra le piante da orto. Ma rileggendo quanto dissi nel principio dell' Opera si vedrà che entra benissimo nel mio piano essendo molto usata nella medicina domestica, soprattutto per formarne succhi amarissimi per vincere certe febbri. Chi avesse in un orto porzione di argine elevato, o luogo asciutto, sabbionoso ed esposto al mezzodì potrebbe averne qualche pianta. Riesce ancora nei ciglioni non molto soleggiati ma asciutti.

CAPPERO Cr. *Capre* franc.

Appartiene al genere *Capparis* di Linneo, classe XIII., ordine I. Ha un calice di quattro foglie; quattro petali; germe gambettato; stimma sessile, e bacca coriacea. Chiamasi *Capparis spinosa* dai botanici. Ha i gambetti solitarj, le foglie rotonde, alterne col picciuolo, reniformi e tutte accompagnate da un pajo di spine ricurve. I fiori sono bianchi e larghi aventi un diametro di due o tre pollici.

Parlo di questa pianta perchè tutti gli autori la pongono fra le ortensi. Ma in generale fra noi non mi è noto essere coltivata che ne' vecchj muri diroccati nei quali cresce benissimo. L' anno scorso mi procurai alcune radici che mi arrivarono a Bologna in uno stato infelicissimo. Nell' orto ho un muro vecchio. Due pezzi di esse introdussi entro due fessure aggiungendovi un poco di terra senza speranza di averne un buon effetto. Sono vive e sanissime. Il mezzodì è la esposizione da preferirsi per questa pianta, la quale vegeta

assai bene ne' vecchj muri, e tra i macigni e nei luoghi caldi. Teme assaissimo il freddo. Si pianta anche per terra secondo gli autori in *quinconce*. In inverno bisogna tagliarli sino a quattro o sei dita sopra terra, e poi coprirli ammassando a loro intorno la terra medesima. Il terreno sabbioso e ghiajoso è per essi il migliore, ed in generale, qualunque sia, purchè sterile e sassoso. In primavera vogliono esser potati sino al prim' occhio accanto alla radice. I bottoni appena esciti si colgono, e dopo averli lasciati avvizzire all'aria s'infondono entro un vaso di aceto. Passati otto giorni si vuota, comprimendo anche leggermente i capperi, tutto il liquido, e poi si torna di nuovo a riempire di buon aceto, al quale si aggiunge una discreta quantità di sale. Possono durare più anni. Il Cappero può coltivarsi in vasi pieni di terra mista a sabbia grossa e discretamente letaminati, moltiplicandolo ancora per talli.

CARACOLLO, *Caracolle* franc.

Appartiene al genere *Phaseolus*, pel quale vedi FAGIOLO. Alza i suoi fusti sino all'altezza di quasi cinque metri. Le sue foglie sono affatto simili a quelle del fagiolo, ma più piccole. Il fusto è sparso di viticchi, per mezzo de' quali s'attortiglia ai corpi che le sono vicini. I suoi fiori sono in piccole spiche. Sono porporini, o rosei quasi bianchi. Questi si friggono e sono dilicati. Le api poi quando sono spiegati vi trovano materia pei lavori delle arnie. Teme il Caracollo assaissimo il freddo. Forse nell' Italia più calda

potranno rimanere all' aperto liberamente; ma fra noi si richiedono dei riguardi. Quantunque i più li tengano in vaso, potrebbersi da un sagace ortolano coltivare nel seguente modo.

Presso un muro rivolto al mezzodì e riparato dal settentrione e dal levante si apra una fossa distante dal muro suddetto mezzo piede, profonda un mezzo metro. Si riempia per un terzo di buon terreno sciolto e niente affatto tenace, vi si ponga una buona dose di letame ben condizionato, che essendo di cavallo sarà migliore. Se gli aggiunga terra sino all' orlo della fossa, e si mescoli ben bene il tutto. Poi in primavera si piantino nel sito destinato i Caracolli, che saranno stati seminati l' anno antecedente, come dirò più sotto. Lungo l' altezza del muro saranno disposte pel lungo funicelle alle quali si possano avviticchiare gli steli. Al principio dell' autunno, quando vedasi che il freddo comincia a danneggiare le piante, si recideranno i gambi, ma a poco a poco, e non si taglieranno sino al ceppo se non quando veggasi che anche le foglie più basse sono avvizzite pel freddo. In inverno si porrà del letame di cavallo sul terreno intorno alla pianta, avvertendo però che esso non tocchi la pianta sulla quale potrà stendersi bullaccio o paglia asciutta. Se il tetto è angusto bisogna far sì che la pioggia non cada nè sulla pianta nè sul letame. Chi lo ha sporgente molto in fuori è più sicuro di conservarla. In fine di marzo si leverà la coperta, ed

il letame si zapperà e si innaffierà l' estate quando lo domandi lo stato delle piante.

I Caracolli propagansi per semi e col dividere le radici. In vasi pieni di terreno sciolto, ma non per troppo grossa sabbia, si ponga un terzo di terriccio, ma assai vecchio, e si rimescoli ben bene alla terra. In aprile o ai primi di maggio si seminino ponendoli distanti tre o quattro pollici; e colle irrigazioni frequenti, ma non soverchie, e coll' ajuto del sole cresceranno rapidamente. Si guarentiscano dall'acque troppo lunghe di autunno, e presto si mettano al coperto. Se in inverno periscono i fusti, in primavera il ceppo ne produce degli altri. Pochi vasi bastar potrebbero per cuoprirne pergole o mandorlati di qualunque non eccessiva altezza. Basterà però tenerne una pianta per ciascun vaso, perchè crescono e vogliono luogo ampio. Io l' ho veduti coltivati in terra ed in vasi; ma convengo che è meglio il secondo metodo del primo. Questi fiori ricreano ancora coll'odore, e la pianta meriterebbe certamente di essere moltiplicata di più.

CARCIOFO. *Artichaut* francese.

Appartiene questa pianta al genere *Cynara*, classe XIX, ord. I. di Linneo. Ha il calice dilatato, ricoperto di squame carnose, intaccate in cima e spinose. Chiamasi *Cynara Scolymus*. Le sue foglie sono quasi spinose, bipinnate, lacinie dentate, indivise, e feltrate.

A due principali piacemi ridurre le varie sor-

ti di Carciofi che si annoverano dagli scrittori e dagli ortolani, essendo queste, a mio giudizio, mere varietà accidentali, come farò osservare.

CARCIOFO DOMESTICO o MAZZAFERRATA dei Toscani. *Cynara Scolimus calicibus non spinosis*. Le squame del calice sono prive di spine, e nel luogo dal quale dovrebbero escire hanno in vece una piccola incavatura. Qualche volta in questa incavatura hanno un abbozzo delle spine, ma per lo più di nessuna forza. La forma del calice globoso, o fatto a cono, ed il colore verde schietto delle squame o violetto, o rossiccio danno luogo a stabilire altrettante specie ai coltivatori de' Carciofi. Ma per le ragioni da me accennate nella prima parte, ritengo le medesime altrettante varietà accidentali.

CARCIOFO SELVATICO o SGALERA dei Toscani. *Cynara scolymus calicibus spinosis*. Le squame del calice sono munite di spine. Anche di questa si trovano, come dell'altra, alcune sorti determinate dalla diversità del colore e della forma. Ho veduta in qualche mercato una specie di Carciofi primaticci, verdi, piccoli e senza spine che penso siano varietà della Mazzaferrata. Pure alcuni autori, e qualche ortolano mi ha assicurato essere una specie particolare la quale non si altera mai. Non avendo su ciò veruna osservazione non posso giudicare. Neppure ho potuto fin qui sapere a quale di queste due specie diasi in Italia la preferenza. Anzi trovo su ciò assai discrepanza. L'autore delle note al *Mitterpacher*, edizione to-

rinese, vuole che quelli dalle spine, particolarmente co' pungoli morelloni, siano i migliori. E qui noterò che in Piemonte trovansi quattro specie di Carciofi; cioè 1.° co' pungoli morelloni; 2.° co' pungoli verdi; 3.° senza spine morelloni, e senza spine verdi. Al contrario in Toscana, a Bologna, e nel Napoletano si preferiscono le Mazzeferrate, che altrove, come nella parte più elevata del dipartimento del Crostolo non si conoscono.

Antica è certamente in Italia la coltivazione di questa pianta, ed io la credo usata benissimo dai Romani, contro il parere di Ermolao Barbaro. Infatti leggendo gli antichi sembrami che appunto del Carciofo parlasse Columella allorquando disse *Cinaræ sobolem melius per autumni æquinoctium disponemus: semen commodius circa calendas martii seremus.* Nei paesi caldi riescono i migliori, ed in alcuni luoghi se ne fa una coltivazione in grande e particolarmente nella Torre della Nunziata nel regno di Napoli.

Il Carciofo ama i paesi nei quali il gelo non può fare grande strage, mentre ne' siti freddi, e nelle invernate o rigide troppo o soverchiamente umide patisce e va a male. L'esposizione meridionale gli è pure necessaria, ed io posso assicurare per un'osservazione da me fatta che la migliore è quella che guarda a mezzodì, inclinando un po' verso il levante, anzichè la meridionale che guarda il ponente. Nell'orto della regia università di Bologna, profittando di un interno ter-

rapieno delle mura della città in esso compreso ho fatto fare in due luoghi due piccole carciofaje. La prima, esposta al mezzodì verso ponente, è stata di corta vita, e l'altra si è mantenuta robusta. Non intendo però di stabilire assolutamente in ogni caso doversi scegliere la detta esposizione. Bensì dovremo avere ogni possibile riguardo onde allontanare le carciofaje dall' aziono dei venti freddi o troppo umidi che spirano da un dato luogo.

Vogliono queste piante un terreno sciolto, ma ricco assai e pastinato profondamente. Ne' forti, o negli umidi fanno poca riuscita, e non di rado periscono. L'esperienza universale prova ciò, mentre in collina riescono più saporiti che nella pianura. In due maniere si propagano i Carciofi; col mezzo dei semi, e co' polloni o carducci, come dicono, che sono i getti giovani che le vecchie piante cacciano dalle radici. La prima però non è universalmente adottata. So che in molti paesi è raro trovare del seme di Carciofo, perchè nessuno lo raccoglie. In Piemonte, secondo l'autore delle citate note, hanno gran credito le semenze dei Carciofi della Romagna; anzi egli consiglia il provvederne di colà. Qualcheduno non vuole che si trascuri questa seminagione, onde riparare ai danni del gelo. Di fatto, se omettasi di cogliere il seme o gelino le carciofaje, come supplirvi? Perciò consiglierò sempre di allevare qualche pianta espressamente per ricavare della buona semente. A tale effetto si presceglieranno le piante di

una età media, cioè di tre anni. Si lascerà a ciascuna un pajo di fiori, avvertendo di togliere gli altri appena spuntano, onde assicurarsi che gli alimenti migliori vadano tutti a nutrire il bottone da seme. Se crescano naturalmente molto alti gli steli, si assicureranno dai colpi di vento raccomandandoli ad un bastoncello a fine non vengano rotti o rovesciati, e si sceglieranno quelle piante, per trarne seme, che hanno meno getti al piede e che all' esterna apparenza sono le più vegete. Se l' autunno o la fine dell' estate fossero soverchiamente umide si avrà la precauzione di attaccare in alto in luogo ventilato le teste già aperte contenenti le semenze, onde bene si asciughino. Non ho veruna osservazione per confermare o contraddire l' asserzione di quelli i quali scrissero che la semenza di Carciofi sia migliore quando abbia due o tre anni, che non quando sia giovane di un anno solo. Bensì è vero, ciò che più volte mi ha fatto osservare l' ortolano, che allora quando essa comincia ad imbiancare denota di avere assai perduto, e che in tal caso la semenza dell' anno stesso va assolutamente preferita, mentre la biancastra probabilmente non nascerà.

Lavorato convenientemente il terreno alla fine di marzo si semineranno. Piacemi qui far osservare che il *Ronconi* all' articolo *Carciofi* nel suo Dizionario, prescrive per questa operazione la fine di marzo per un *bel tempo*, *senza riguardo a vento o luna*; *Il Gallo in marzo per luna nuova*, e finalmente l' autore, alle note di *Mitterpacher*,

ci fa sapere che si seminano *in luna vecchia di marzo*. Ho consultato più d'un ortolano ed ho trovato che il Carciofo è una di quelle semenze che non viene creduta avere tanto bisogno dell' influenza lunare. Comunque ciò sia, in mezzo a queste contrarie opinioni, io penso che sarà prudente consiglio l' attenersi al *Ronconi*, il quale non so il perchè in questa abbia abbandonata la sua *luna*, cui presta in molti altri luoghi tanta fede. Chi fa una carciofaja per mezzo di semi potrà formare le file distanti fra loro due o tre piedi, e ad ogni intervallo di mezzo piede porre due o tre sementi, non però unite, ma separate alquanto, onde, venendo a nascere tutte, poter estirpare quelle che saranno meno buone. Se trattisi di un orto sceglierà un luogo ben difeso dal muro, o almeno formerà delle caldine artificiali. Prima di porre il seme avrà disposte regolarmente delle piccole buche, entro le quali metterà un miscuglio di letame bene scomposto o terriccio, non però vecchissimo, ed in esso seppellirà il seme, ricuoprendolo con due dita di terra. Non trovo se non se commendevole il consiglio di ricoprire il luogo, nel quale sta il seme con un poco di strame o di paglia, leggermente spandendo o l' uno o l' altro a fine di riparare i grani ivi sepolti dalla siccità. Seguendo questo metodo fra le file dei Carciofi si pongono delle insalate. Bisogna adacquare le giovani pianticelle. Ciò dovrà farsi a mano, quando manchi ogni altra maniera. Vi sono alcuni che pensano essere questa maniera di frammez-

zare le lattughe giovevole ai Carciofi per difenderli dalle rovine che in essi fanno molte larve d'insetti, appigliandosi questi, in preferenza a quelle, sinchè fortificandosi i Carciofi si rendano atti a rendere inutili le offese del dente dei bruchi. È inutile l'aggiungere essere necessario il lavorare intorno alle giovani piante fintantochè cresciute elleno, ingombrando tutto il terreno, non permettano più ad alcun' erba trista di spuntare: si potrebbe ancora da chi voglia fare una grande carciofaja seminare i Carciofi sopra linee egualmente distanti, ed andarli diradando, sinchè siano atti alla trapiantagione. Questa si farà quando le pianticelle avranno sei o sette foglie. Ho letto in un autore straniero che vi è un grande vantaggio a seminare i Carciofi fitti, e poi trapiantarli, togliendo loro l'estremità della radice. Egli appoggia la sua pratica a quanto accade negli alberi da frutto. Si osserva che quelli ai quali lasciasi il fittone, crescono più robusti ed alti, ma quelli ai quali si mozzica, danno frutta più presto, e che sono le più belle e migliori. Assicura che la stessa cosa avviene nei Carciofi. Gli amatori e coltivatori di essi potranno farne esperienze. Quanto alle cure da aversi per la piantagione o pel trasponimento, ne parlerò dopo aver detto del secondo metodo di propagazione. Qui aggiungerò che in alcuni paesi la semina è riserbata solamente pe' Carciofi colle spine. L'unico vantaggio reale che si potrebbe forse ricavare, moltiplicando costantemente quest'erbaggio col se-

me, sarebbe quello di renderlo a poco a poco indigeno de' nostri paesi e fortificarlo contro il rigore dell' inverno. Quelli che sono veramente trasportati per esso, valuteranno ancora la possibilità di migliorarne appunto col seme le specie. Ma la lunghezza, ed insieme la incertezza di questo effetto, farà che la minor parte prescelga tal modo di propagazione.

Gallo scriveva *esser meglio piantare i germogli o parte delle gambe che le semenze*. Così praticasi nella maggior parte dei luoghi, ed in Bologna seguesi quanto si faceva ai tempi di *Tanara*, nei quali punto non curavasi la semente. I getti dei Carciofi impiegati a tal uso si chiamano *Carducci*. Scelto il terreno, il quale dovrà essere sempre più asciutto in proporzione che, ordinariamente parlando, maggiore è la quantità dell' acqua che cade dal cielo, e se trattisi di orto irriguo, di quella di cui può disporsi per l' adacquamento, si preparerà vangandolo a due puntate, che è quanto dire due piedi e mezzo di profondità. Passato un po' di tempo si potrà fare una seconda vangatura affatto simile alla prima. Si svelgono i getti dalle vecchie piante o, meglio, separansi con un coltello. Si è osservato che quanto più sono piccoli e meno legnosi riescono migliori. È però necessario che abbiano almeno una piccola barbolina. Col foraterra aprono un buco e colla sinistra introducono in esso il carduccio, seppellendolo fino al cuore e non più. Questa avvertenza è necessaria onde non venga coperto perchè

per le piogge o per l'innaffio perirebbe. Chi ha molti carducci può piantarli fitti per diradarsi poi onde rimangano alla conveniente distanza, che non è maggiore di un metro. Alcuni li dispongono in *quinquonce* o come dicono *a scacco*. Intorno a ciascuna pianticella fanno un piccolo argine, ma distante un pocolino dalla medesima. Ciò si fa per conservare l'umidità intorno alle radici, cosa ottima specialmente nelle grandi carciofaje situate sopra i poggi ripidi, delle quali non è scarso il numero. Quando siano, al contrario, in un terreno facile a ritenere l'acqua, o nel quale questa può di leggieri penetrare spesso filtrando da qualche non lontana fonte od altro deposito di acque, bisogna disporre il terreno in maniera che abbia uno scolo perfettissimo.

Quasi tutti gli autori indicano la primavera e precisamente il maggio per fare questi piantamenti. *Columella* assegna l'equinozio d'autunno, ed Agostino *Gallo* il tempo che scorre fra il marzo ed il novembre. Io ne ho fatti piantare in dicembre; ed essendo corso l'inverno assai mite ne ho colti frutti alla fine della primavera seguente. Credo però doversi riflettere alla qualità de' luoghi per fissare l'epoca più giusta. Ne' fondi soggetti alle acque, ed in quelli nei quali può aversi il comodo dell'irrigazione può piantarsi la carciofaja alla primavera. Si porrà nell'autunno trattandosi di terreni che in estate sono soggetti a siccità appunto per la troppa tenacità loro. Chi ne farà mettere durante l'intervallo prescritto da

Gallo, correndogli bene le stagioni, potrà avere il vantaggio di goderne entro il primo anno più a lungo. Chi pianta in primavera andando caldo l'autunno può lusingarsi di averne qualcuno prima de' geli. Avverto che l'uso di recidere tutte le foglie de' carducci all'atto di trasporli conservando solamente quelle del cuore, è trovato assai migliore che il lasciarle tutte intatte. Facilmente elleno imputridiscono, e fanno male alla pianticella. Neppure trovo da condannare la pratica d'immergere le radici che si piantano entro lo sterco vaccino stemperato nell'acqua.

Siccome il Carciofo esige un terreno grasso, così diventa necessario il concimare la carciofaja. Moltissimi pensano che il miglior concime sia quello di pecora. In generale però procurasi di governarla con letame ma bene scomposto. Ma i bravi coltivatori non l'ingrassano se non alloraquando veggono che veramente ne abbisogna. Occorrendo di farlo prescelgono l'autunno.

È in questa stagione che si vangano i Carciofi piantati in primavera, e si ripete l'operazione subito passato l'inverno, ed i più diligenti la fanno una terza volta passata la ricolta per rompere la crosta della terra se l'aprile sia stato oltremodo secco. Ma il numero dei lavori non può determinarsi. In occasione della vangatura e zappatura di autunno si rimondano e levano le foglie per apprestarne un pascolo graditissimo alle vacche, e si tagliano all'altezza di un piede. Ciò ordinariamente si fa verso l'Ognissanti. Indi

si ammonticchia la terra intorno a ciascuna pianta, a fine di ripararla alla meglio dal rigore dell' inverno. Questa stagione ne fa perire moltissimi, specialmente negli orti umidi, e più se ne salvano di quelli posti nelle grandi carciofaje al monte, nelle quali non perisce totalmente la madre pianta, ancorchè buona parte vada perduta. Una tal cosa ha fatto ragionare a lungo gli scrittori sul modo di ripararli. Non parlerò dello schiantare le piante insieme colla terra che sta loro intorno, come qualcuno raccomanda. È affatto sconosciuto questo metodo fra noi, e non sarebbe che dispendioso, lungo, e forse ineseguibile per la mancanza di opportuni recipienti da disporre le radici. Taluno suggerisce di coprirli col letame di cavallo, colle foglie di alberi, con paglia o strami. Nelle piccole carciofaje ciò va benissimo, qualora però l' ortolano sia disposto a scuoprire le piante ogni qualvolta la stagione inclini al temperato; mentre il lasciarle coperte quando non è gelato il terreno trovo per esperienza essere ad esse nocivo. Ma in generale ho trovato che gli ortolani nostri hanno un' avversione assai grande a certe faccende un po' nojose, ed altronde per la moltiplicità delle operazioni che esige l' orto sovente non hanno tempo di farlo. Mi è poi sembrato che il letame faccia più male che bene, mentre fermentando tuttora nuoce alle piante, le quali, secondo alcuni, alimentate co' succhi di questo letame che si scompone, contraggono un sapore assai disgustoso. Io prefe-

rirei la paglia, o strame, o meglio forse le foglie degli alberi già disseccate. Chi avesse voglia di occuparsene potrà far costruire delle campane di paglia, o dei vasi per applicare uno di questi ordigni per cadauna pianta. Queste cose si leggono in alcuni libri e le pongo per saziare la curiosità piuttosto che per consigliarne la pratica. Vi è chi assicura potersi salvare le carciofaje degli orti con un metodo simile ai prati, così detti di *marcita*. Siavi un canale da cui possa condursi l'acqua ad innondare la carciofaja in modo che le piante giacciano molto al di sotto della superficie del fluido, avendo prima cinto di un argine opportuno la carciofaja. Gelando alla superficie l'acqua verranno preservate le piante. Veggasi l'articolo *Artichaud* nel *Nouveau Cours d'Histoire naturelle. Paris* 1809. Io però avendo osservato che in generale le piante coperte di strame, letami, paglia e foglie se non si scuoprano, ricevono molto danno, ed imputridiscono, oltre all'indebolirsi per l'azione affatto tolta della luce sulle medesime, ritengo che una copertura di stuoje o cannicci sopra caricati di un leggiero strato di paglia o fieno (coperta che stesa opportunamente sopra pertiche sostenute da piccole forchette potrà ogni giorno, occorrendo, con poca perdita di tempo alzarsi e rimettersi) sarà il mezzo più economico e sicuro da porsi in opera, dopo avere però fatto intorno ad ogni pianta l'indicato monticello di terra e ripulita ciascuna convenientemente.

Tornata la primavera si disfaranno i monticelli e colla zappa o colla vanga, ma forse meglio colla prima si darà un buon lavoro. Nel fare questa operazione si scopriranno le piante per visitarle attentamente e vedere se abbiano sofferto. Si scaricheranno pure, se non siasi ciò fatto in autunno, giacchè ancora in quella stagione debbono scalzarsi, de' carducci, che essendo in troppa copia non fanno che sfinire soverchiamente la radice maestra. Quando si compie il lavoro di cui parlo abbiasi l' avvertenza di gettare al piè della pianta scalzata la terra posta alla superficie negl' interstizj delle piante, attenzione che si ha benissimo dai nostri ortolani. Taglinsi inoltre gli avanzi de' vecchj fusti sino al vivo. Talvolta avviene che perisca il cuore della pianta e salvansi i figli, cosa che mi è avvenuta già ne' due anni scorsi; allora bisogna con molta diligenza levare tutta affatto la parte guasta, e lasciar solo quei getti che la forza della pianta può alimentare, e sceglierli fra quelli che sono più in basso e non alla superficie.

Vi sono alcuni che prescrivono non doversi lasciare che un gambo a ciascuna pianta, e sul medesimo un solo carciofo. Ciò potrà piacere all' amatore che vuole avere il Carciofo del maggior volume possibile, ma chi ne vuole copia da vendere non ne abbraccerà il consiglio. Credo che si debbano scaricare le piante dei carducci soverchj. Ma ritengo essere poco vantaggioso anche alla pianta stessa la consigliata castratura dei

frutti. La natura non ha invano voluto che se ne producano tanti da un istesso ceppo.

Fatta pienamente la raccolta, e conservate intatte le piante dalle quali vogliasi avere la semente, tagliano gli ortolani i fusti fra due terre, levano le foglie guaste, e lavorano la terra massimamente se, atteso l'essere la medesima di natura tendente al tenace, siavi pericolo che si fenda. Ho conosciuto uno che nell'estate appunto per ovviare al male della fenditura del terreno d'una carciofaja la copriva di foglie di castagno dopo di averla ben bene zappata. Lo stesso mi assicurava di non adoprare giammai la vanga toltone nella prima formazione di essa, perchè facilmente le radici vengono danneggiate.

Trovo grande varietà di opinioni intorno al tempo in cui dura una carciofaja. Avvi chi assicura che non oltrepassa i quattro o cinque anni. Al contrario il P. *Onorati* nel vol. V del suo Trattato *Delle cose rustiche* ci assicura che alla Torre della Nunziata nel Napoletano, ove si fanno grandi carciofaje, non si disfanno che passati dieci anni. Altri non assegnano ad esse che la durata al più di quattro anni. È difficile conciliare insieme questi varj sentimenti se non si ricorra alla diversità dei paesi. La delicatezza di questa pianta che teme assai il freddo venendo da tale azione debilitata più presto invecchierà. Dunque nei luoghi meridionali, e rispettivamente nelle posizioni più soleggiate, si manterrà più a lungo. In questa opinione mi conferma quanto ho accennato

in principio parlando appunto delle migliori esposizioni a cui si possono piantare i Carciofi. Sono quattro anni che ne ho posta una, ed essa è tuttavia vigorosissima. Nelle colline reggiane situate a mezzodì durano le carciofaje molti anni. L'autore però più volte citato delle note all' edizione torinese del *Mitterpacher* dice: » È da notarsi che » ogni quattro o cinque anni al più resta necessario di cambiar sito alla carciofaja, e debbe » stabilirsi in luogo che non possa aver avuta alcuna comunicazione per via delle radici colla » vecchia; e ciò per due ragioni: la prima si è che » invecchiando le radici diventa legnosa, e non » produce più pianta principale, ma solo figliuoli, i quali, non essendo liberi dal ceppo, non » possono gettare le radici ed ingrossarle: la seconda si è che essendo i sorci, ed i vermi » molto ghiotti delle radici, massime grosse e » polpose, annidano nella carciofaja, e se non si » cangia sito in essa perpetuano le loro razze con » grave danno, e talvolta con esterminio della » carciofaja «. Io non ho veruna osservazione su questo proposito, ma le ragioni addotte sembranmi di grande peso. La mosca de' bruchi, e la mosca delle radici in istato di larve fanno gran danno ai Carciofi, come pure alcuni gorgoglioni. I fiori sono devastati da varie sorti di punteruoli che non ho bene esaminati, nè sono punto rispettati dalle doratelle. Ho solamente veduto che nei terreni che più s' indurano in estate pare minore la copia di essi. Rimediare a tal danno è cosa difficile. Vedasi il Capo X della Parte II.

Le carciofaje hanno dei fieri nemici. Nei paesi dei quali ho più cognizione il topo diviene per esse il più fatale. Così scrisse ancora Agostino *Gallo* il quale parla dei rimedj per guarentirsene in un modo che credo utile riportare. » Segreto » certo non vi saprei dire. Tuttavia ho veduto » alcuni che intorniano i cespugli di bastoncelli » verdi di sambuco, ficcandoli in terra non meno » di un palmo, e facendoli avanzare altrettanto » di sopra, lontani l'uno dall'altro non più di » quattro dita, dicendo che questi animaletti non » entrano sotto terra, nè sopra a quei cespugli » per l'odore che abborriscono di quel legno, » mentre è verde; ma bisogna cambiarli allorchè » si seccano. Altri fanno uno steccato spessissimo » intorno ad ogni cespuglio dei più acuti spini » secchi che si trovino, tagliandoli non più lun- » ghi di un dito, et ponendoli sotto terra non » meno di un palmo, et poi di mano in mano sì » che arrivano in cima, perciocchè come questi » topi si presentano, et si pungono subito si riti- » rano. Et medesimamente per pungerli, sono » perfetti i rizzi di castagna ponendoli però al » modo detto, et vi durano non meno di due » anni. Ancora alcuni altri per cacciarli gittano » per ogni cespuglio due o tre secchie d'acqua » l'una dietro all'altra quando s'accorgono che » vi sono perchè saltano fuori subito et gli am- » mazzano «. Sono assicurato che i ricci possono giovare assai. Uno mi fece credere che tutti que-

sti rimedj suggeriti dal *Gallo* e provati produssero un buon effetto. Io però m' attengo alla prima asserzione, cioè non esservi segreto certo. Oggi da taluno si raccomanda di piantare fra gl' interstizj dei Carciofi, o meglio circondare le carciofaje con bietole da erbucce. A queste s' attaccano i topi, e lasciano quelli. Due altri rimedj veggo raccomandati, cioè la fuliggine e la calce, e di quest' ultima sentii parlare da più d' uno. Fra le file dei Carciofi facciasi colla vanga o zappa un piccolo fossetto, il quale si empirà di calcina. I topi non la trapassano e cambiano luogo. Allora isolando la carciofaja può liberarsi affatto. Ancora la fuliggine si adopera nella stessa maniera.

È notissima la pratica di chi per avere Carciofi straordinariamente voluminosi, quando il frutto di mezzo giunto sia ai due terzi dell' ordinaria sua grossezza, lo cuoprono, e per tal modo lo rendono ancora più tenero.

Ecco un metodo di conservazione che merita di essere conosciuto. Colti i Carciofi si gettano nell' acqua bollente, e si lascian cuocere per metà. Raffreddati si spogliano delle scaglie, e con un cucchiajo se gli levano le pagliette che hanno nella base, e si riducono alla grossezza di poco più di due linee. Cacciansi poi nell' acqua fresca, ove lasciati per due ore si pongono ad asciugare al sole sopra dei cannicci per due giorni; indi si mettono nel forno per rasciugarli affatto col favore però di un lentissimo fuoco. Più presto riesce l' opera se infilzando queste basi, che i Toscani

chiamano *girello*, si pongano ad asciugare lentamente ad una corrente d'aria. Quando vogliasene far uso immergonsi prima nell' acqua tepida. Alcuni li conservano cogliendoli piccoli, facendoli bollire per metà, poi tagliandoli in due parti, e levando le pagliette, esponendoli poi al sole dopo averli tenuti nell' acqua fredda per un pajo d'ore. Altri finalmente li pongono nella salamoja o nell' aceto. Dal Carciofo domestico si forma il *gobbo* di cui all' Articolo proprio.

Conchiudo col seguente passo del *Tanara*, che nel principio del secolo decimosettimo, così scriveva: » L' utile che proviene da un campo ben » coltivato di Carciofi supera ogni altro, perchè » d' una pianta di Carciofi che fa cinque o sei » frutti, et altrettanti multiplici da piantare se » ne cava almeno un giulio (*cioè* 54 *centesimi della* » *lira italiana*), a ponergli due piedi lungi l' uno » dall' altro come si deve fare ogni tavola di ter- » reno che è una pertica (*cioè circa* 14 *metri* » *quadrati*, *e* 15 *palmi quadrati della nuova mi-* » *sura*) ne cavano 50, che rendono circa lire 25 » (*ital.* 26. 86). Or qual altro terreno a propor- » zione rende tanto? . . . Teme il Carciofo il » freddo ed umido, e perciò praticasi su i colli » esposti al sole, ove una pianta dura più di 25 » anni . . . Alcuni hanno cominciato con vasi di » terra a guisa di campanelle il verno a coprire i » Carciofi per difenderli da' ghiacci e dalle brine «.

CARDO Cr. *Chardonerette* franc.

Appartiene al genere *Cynara* che può ve-

dersi all' Articolo CARCIOFO . Chiamasi *Cynara Cardunculus*. Ha tutte le foglie pennato fesse spinose e le squame del calice puntute e spinose. Il color delle prime è di un verde chiarissimo, coperto di pelurie finissima : Il frutto di questa pianta si mangia come il Carciofo da alcuni . I *girelli* si preparano alla stessa guisa . I flosculi del fiore seccati servono a cagliare il latte . Ma la coltivazione di questa pianta che si fa in grande negli orti è per l' uso della cucina , ove si prepara in molte maniere . Sono fra noi celebratissimi nel Piemonte i Cardi di Chieri , nella Marca quelli di Macerata , e forse più generalmente quei di Bologna . Siccome ho potuto esaminare questo ramo di coltivazione a mio modo , così ne parlerò con precisione , chiamando ancora talvolta a confronto ciò che se ne è scritto da quegli scrittori oltramontani che tanto da alcuni si fa pompa di citare come per rimproverare noi , quasi che nel coltivamento degli orti fossimo bambini . Se avessi potuto esaminare la coltivazione di ogni erbaggio ne' luoghi nei quali essa si eseguisce con la maggiore diligenza avrei probabilmente risparmiato di appoggiare talvolta le mie prescrizioni all' autorità di qualche straniero , e comparirebbe la scienza degli orti anche fra noi commendevolissima e più copioso l' elenco degli erbaggi che si trovano in essi .

Gli scrittori da me consultati , cioè il *Nouveau la Quintinie* , *Filassier* , *Rozier* , *Thouin* , e *Descombes nell' Ecole du jardin potager* , libro che

tuttavia si cita e si copia siccome classico, non descrivono che due sorti di Cardo, cioè il comune o Cardo di Spagna, senza spine, ed il Cardo spinoso o Cardo di Tours munito di spine in ogni parte. I Bolognesi coltivano quattro sorti differenti di Gardi, le quali quantunque non abbiano i caratteri che possano farle collocare fra le specie secondo i botanici, sono però costanti, ed io da otto anni in qua li vedo nell' orto senza che siansene alterate le qualità ad onta della promiscuità loro.

CARDO SELVATICO o Cardo silvestre spinoso. Esso è tutto verde anche nella estremità inferiore, e se qualche pianta per la somma vigoria dimostra nell' origine de' picciuoli delle foglie un colore tendente al violetto, questo si perde invecchiando essa; ma questo violetto in ogni caso è sempre molto languido. Ha le spine più forti di tutte le altre specie le quali cingono esattamente tutta la periferia delle foglie ed ancora i picciuoli. È il più saporito di tutti. Contuttociò non vieue coltivato forse attese appunto le spine che lo rendono difficile da governare, e non si trova che di rado negli orti.

CARDO DA RIEMPIRE. Si alza più di qualunque altra specie. Produce però minor numero di foglie ma in tutte le sue parti è più grande. Distinguesi particolarmente per avere il principio del gambo che sostenta la foglia più grande di qualunque altro, onde essendo appnnto capace di contenere entro il suo vano qualche porzione

di manicaretto chiamasi di empire. Esso ha poche spine; gl' intelligenti di cucina lo trovano il più scipito. Di questi coltivasene in copia discreta.

CARDO VIOLETTO. È meno elevato delle altre due sorti. Si distingue da esse per avere l' estremità delle foglie, e precisamente del picciuolo dipinto di colore violaceo, tanto all' infuori quanto al di dentro senza che giammai questo colore venga meno nè anche quando invecchia, osservazione da me costantemente replicata ancorchè il detto Cardo sia stato posto in terreno diverso. Ha un discreto numero di spine, medio fra la prima e la seconda specie. Se ne coltiva in qualche copia perchè è più delicato e dolce dei due primi.

CARDO DI MILANO. Questa specie non ha spine nell' estremità inferiore, e se abbiane alcuna non offende la mano. Miti sono pure quelle della parte superiore. Cresce meno alto di tutte le altre specie. Produce però un maggior numero di foglie. Queste riescono sempre più tenere, meno voluminose e più sottili ed hanno le fibre. Fra tutti i Cardi rimane sempre il più bianco, onde da alcuni lo sentii nominare il *Cardo bianco*. È sicuramente la migliore specie, ed è perciò appunto la più coltivata. Io credo che questa sia la qualità che i Francesi chiamano *Cardon d'Espagne* quantunque il signor *Thouin* dica che il Cardo di Tours, a cui, secondo me, appartengono le tre prime specie, è più tenero e delicato da man-

giarsi, cosa assolutamente falsa nei nostri Cardi spinosi. Ho cercato più volte di sapere d'onde tragga origine il comunissimo nome di Cardo di Milano, per sapere se venuto sia di colà. Ciò che mi riuscì sapere fu che fattasi da qualche ortolano venire la semente di Cardi e della migliore sorte da Milano, queste produssero il primo anno dei Cardi tanto cattivi che non furono curati, fenomeno che si è replicatamente rinnovato a chi volle procacciarsi sementi dall' indicato luogo. Io penso che avendo gli Spagnuoli portati questi semi a Milano, d'onde si diffusero in altri paesi, abbiano le piante ritenuto il nome di Cardi di Milano. M' induco facilmente ad esternare questa opinione che può estendersi a tutti i casi simili, perchè ho osservato che per lo più gli agricoltori danno il nome d'una pianta secondo il luogo dal quale l'ebbero. L'Erba medica chiamasi in parecchj luoghi Erba Spagna. In una parte del Bresciano, tuttocchè vi fosse coltivata sino ai tempi di Agostino *Gallo* per Medica, oggi la chiamano *Erba reggiana* perchè in occasione della Fiera di Reggio alcuni Bresciani vedendola vegetare rigogliosa nel mio paese ne providero il seme, e per lo stesso motivo alcuni Cremonesi oggidì la nominano *Erba resana*. Una cosa importa assaissimo sapere relativamente al Cardo di cui parlo. La sua semenza degenera più facilmente di quella di tutte le altre specie. Il mio ortolano mi ha assicurato che al caso che vengano pel rigore dell' inverno a perire le vecchie radici delle piante

conservate appunto pel seme, e che si mantengano vivi alcuni getti intorno ad esse a segno di potere cacciare i fiori, le semenze che ne verranno debbono tenersi sempre d'inferiore qualità. A me pare che questa osservazione sia giustissima ed applicabile ad ogni altra specie. È certo che il fusto, il quale s'alzerà dalla pianta madre e precisamente nel suo centro, sarà il meglio nutrito.

I Cardi coltivansi in moltissimi luoghi, ma certamente, per quanto è a mia cognizione, non con tanta diligenza come a Bologna, onde non è meraviglia se facciasene un ramo principale di entrata dagli ortolani. Non è a mia notizia che in Italia alcuno coltivi i Cardi sopra i letti caldi, e colle campane per averne in maggio e nell'estate. Di questo metodo io non dirò cosa alcuna, potendo a mio giudizio bastare per chi volesse intraprendere questa modificazione di coltivamento, le generalità da me accennate nel Capo in cui ho trattato della maniera di avere erbaggi precoci. Esporrò il modo di coltivazione dei Bolognesi.

Ama quest' ortaggio una buona terra da orto, che non sia troppo sciolta nè forte, bensì di quella che dicono qui *di mezzo sapore* ma insieme profonda. Può colle varie sorti di concime emendarsi la sua soverchia scioltezza o tenacità. Sarà in ogni caso meno male se inclinerà ad essere tenace anzichè troppo sciolta. Alcuni usano di seminare i Cardi dove prima nell' inverno avevano

i sellari o sedani. Altri quando possono spendere in letami ed in giornalieri da lavoro li rimettono senza difficoltà nel luogo medesimo. Tutti però convengono che torna conto il cambiare ad essi luogo. Disposto il terreno a porche secondo l' uso di quanto ho parlato nella prima parte lo ingrassano co' letami. Gli stracci di lana ridotti a convenienti minuzzoli sono i preferiti. Sono circa 2000 libbre bolognesi che spargono per tornatura, lo che tornerebbe a 3482 libbre di peso nuovo per tornatura nuova. Li stendono insieme con una discreta dose di letame di stalla in modo che entrambe le sostanze mescolate insieme cuoprano esattamente la superficie della terra; e colla vanga tutto diligentemente sotterrano. Questa operazione si fa in aprile, e qualche volta anche ai primi di maggio.

Alla fine di questo mese si seminano. La semenza che biancheggia è rifiutata o perchè troppo vecchia, o perchè meno buona. Vuol esser di un colore scuro. L' Autore delle note al *Mitterpacher* dell' edizione torinese, dice che ne' siti freddi vanno seminati in luna vecchia di aprile, e nei siti caldi in luna vecchia di maggio. *Tanara* li vuole posti in marzo ed aprile in luna crescente. Il mio ortolano, famigerato fra suoi colleghi, mi assicura che la luna non ha veruna particolare influenza sulla seminazione dei Cardi; ma che basta seminarli alla fine di maggio in terreno ben preparato e mediocremente innaffiato. A tale effetto talvolta alcuni giorni prima mandasi l' acqua

sul terreno quando il maggio sia stato soverchiamente asciutto, e precisamente qualora il fondo inclini troppo al rinserrarsi.

Di quest' ultima pratica si è ragionato nella prima parte. Quanto all' epoca della semina so di avere costantemente veduto che chi si regola a modo dell' ortolano lodato non isbaglia. La diversità poi dell' opinione fra gli scrittori circa la lunazione da preferirsi è un altro argomento contro quelli che regolano colla luna le cose campestri. Alcuni prescrivono doversi i Cardi seminare in tante file e piuttosto fitti onde così assicurarsi contro la mancanza dello sviluppo di parecchi semi o la strage che delle giovani pianticelle fanno talvolta le grillotalpe. Quantunque lodevolissima esser possa tale pratica, pure potrà ancora seguirsi il costume degli ortolani bolognesi, quali spargonli in modo che le pianticelle nascono distanti fra loro due piedi bolognesi circa o sia palmi sette del metro. Contemporaneamente a' semi di Cardo ne gettano di lattùga e d' indivia da cogliere innanzi che i Cardi cresciuti ombreggino il terreno. Altri pongono sulla estremità delle porche, quando siano espressamente più elevate da un lato per motivo delle irrigazioni, bietole o barbebietole, le quali ultime adagio adagio crescono sotterra protette dall' ombra crescente dei Cardi, e quando essa affatto le ingombrerebbe, allora le colgono. Non posso se non lodare simile metodo. I prodotti descritti compensano in gran parte la spesa della preparazione del terreno. Al-

cuni li seminano come il frumento poi li diradano.

Qualora avvenga che i Cardi nascano troppo densi, si rende necessario allargarli, in modo però che rimangano lontani almeno sette palmi. Veggo che poi è buonissima regola il misurarne la distanza dalla qualità del terreno, anzichè stabilire il numero dei palmi precisi. In un terreno ricco e veramente opportuno, sette palmi saranno piccola distanza, e posso assicurare che otto o nove vi si richiederanno. Al contrario sei potrebbero bastare a' Cardi posti in un terreno che non sia ad essi troppo favorevole.

Chi ponesse solamente Cardi si prepari ad avere la zappetta in mano sovente per sarchiarli. Ma chi mesce loro altri prodotti non li lavorerà che più di rado, e solo quando indurata sia di soverchio la terra, o che levate le insalate o simili veggansi erbe maligne, massime vilucchj, impadronirsi del terreno.

Dicono gli Autori stranieri che bisogna adacquare spesso il Cardo, ed il *Nouveau la Quintinie* dice che fino all' ottobre *ogni due giorni domanda di essere irrigato o bagnato dalla pioggia*. Veramente la pratica costante degli ortolani bolognesi non è punto conforme a questo precetto. Si va parcamente assai, ed anzi molte volte, se la pioggia sia sufficientemente spessa, non s' innaffia. Badasi però che non patiscano la siccità. Corre opinione che questa pianta sia anzi nemica dell' umido. Veramente quasi quasi sarei di questo parere,

avendo osservato che la famiglia dei *cinarocefali*, ai quali appunto appartiene il Cardo, vegeta rigogliosa per lo più nei luoghi asciutti anzichè nei bassi.

Non tutte le piante di Cardo, abbenchè tutte appartenenti all' una o all' altra delle quattro descritte specie, giungono in un medesimo tempo alla stessa altezza, o maturano contemporaneamente. Bisogna farne la rivista cominciando alla fin di luglio e più attentamente in agosto. Non si può prescrivere cosa alcuna di preciso per mostrare a qual punto di maturità debbono trovarsi i Cardi da levare. La pratica ed il gusto fors' anche dei varj paesi possono solamente servire di norma. In agosto però d' ordinario le più precoci cominciano a trovarsi in istato di essere legate per essere imbianchite, mentre quest' erbaggio non è buono se non sia prima stato imbianchito, e fatta sia a dovere questa faccenda. Il mio gusto si è trovato pochissimo contento dei Cardi male imbianchiti, e meno ha assaporati quelli che lo furono con metodo diverso da quello dei Bolognesi. Scelte le piante, all' altezza di sei once, cioè circa 19 dita del metro da terra, si fa una legatura o con accia o con vimini. Dopo otto giorni se ne fa un' altra distante dalla prima quanto essa lo è dalla terra; e passati pure otto giorni se ne fa similmente una terza. Sembrerà facilissima questa operazione, ma sono assicurato dai pratici che vi si ricerca una lunga esperienza per farla a dovere. Vi è pericolo di stringere troppo

la pianta, di schiacciare o trar fuori dal suo posto naturale qualche foglia, e così guastarla e cagionare la putrefazione di alcuna sua parte, lo che torna a danno di tutta. Compiuta l' ultima legatura, allora si fascia interamente attorno la pianta con istracci di lana, o semplicemente con istuoje. Pochi adoperano le paglie, essendovene scarsezza; anzi, oserei dire, nessuno, per quanto ho potuto scorgere. Se all' atto della prima legatura trovisi la pianta debole al piede, allora si rincalza. Nel coprirla si lascerà la cima sempre scoperta. Il tenore della stagione decide il tempo che vi abbisogna prima di levare la copertura alla pianta e tradurla al mercato. Se l'autunno e la fine dell' estate fossero molto caldi, allora basterà uno spazio di quindici giorni; se, al contrario, vadano temperati vi si richiederanno venti giorni o tre buone settimane. Quando poi l'atmosfera comincia a rinfrescarsi davvero vi abbisogneranno trenta ed ancora quaranta giorni, cosicchè vanno a tagliarsi a mezzo ottobre. Per s. Luca, cioè verso il diciotto di questo mese, tutti i Cardi si legano ne' modi sopra descritti. Agli Ognissanti, cioè quindici giorni circa dopo, si recidono e si trasportano nella fossa. Qualche volta tardano, onde avviene che sorpresi talvolta i Cardi patiscono pel rigore della stagione. Io mi accorgo del timore che hanno gli ortolani di Bologna che la vernata incrudelisca quando li veggo tutti darsi grande fretta a porre i Cardi nella fossa. Leggo nel *Nouveau cours d'Agriculture théori-*

que et pratique all'Articolo *Cardon*, consigliato di versare acqua nel cuore dei Cardi legati, perchè imbianchiscano più presto. Ma qui si stima una tale pratica dannosa. Non so che in Italia nessuno la pratichi, e qualche scrittore francese anche accreditato non ne parla. Quelli de' paesi estremamente freddi consigliano levare le piante dei Cardi dall'orto e piantarle al coperto in uno strato di sabbia, alla quale pratica pochi hanno la comodità di prestarsi per mancanza di sito. Fra noi non v'è bisogno, e si supplisce nel modo seguente.

Ogni ortolano scava una fossa profonda non più di due piedi, cioè palmi sette circa del metro italiano, di cui una metà solamente è sotto la superficie del terreno, mentre colla terra che ha estratta forma due sponde alla fossa, le quali si alzano un piede sul piano del campo. Sono esse fatte in maniera lungo l'apertura che rassomigliano a due sezioni di cilindro, o, ad esprimermi ancora più esattamente, rassembrano que' muricciuoli convessi in cima, che talora pongonsi per riparo di sponde, massimamente di acquidotti. Ciò si fa onde l'acqua non si trattenga sulle sponde, ma scoli via con facilità. Si conformano in simil maniera col batterle bene, ed a tale effetto si preferisce sempre un suolo argilloso. Il fosso si tiene largo un piede e mezzo, cioè poco più di un mezzo metro italiano. La quantità dei Cardi che si vogliono collocare in esso determina la sua lunghezza. Gli ortolani deggiono averne

più d' uno. In uno collocano quelle piante che essi conoscono che saranno imbianchite prima, e riserbano per un altro recipiente quelle, per esempio, che sanno non essere bianche se non per quaresima. Prescrivono gli oltramontani di ricoprire di stuoje o paglie le pareti delle fosse. Ciò può essere benissimo fatto, se non anzi necessario, quando la terra delle medesime sia sciolta, e perciò facile a franare, mentre insinuandosi essa fra i Cardi nuoce loro. Ma se sia di natura tenace, potrà evitarsi tale pratica, come si tralascia nell' orto mio, onde basterà battere ben bene le sponde suddette. Disposta per tal maniera la fossa, si cacciano dentro nelle medesime le piante, ma avvertendo che non giacciano oltremodo stivate. Le cime rimangano a livello dell' estremità delle sponde della fossa. Di notte, quando temasi neve, brina, gelo o pioggia, e durante il rigore dell' inverno si cuopre la fossa con una o più stuoje. Qualche rara volta avvenir può che corrano l' autunno e l' invernata asciutte oltre misura. Allora soltanto, e non mai in altro caso, s' introdurrà un po' d' acqua nella fossa, e basterà soltanto lasciarvene entrare quanto basta a rendere umido l' ambiente.

Tre altri modi praticansi in Italia per imbiancare i Cardi. Il primo lo riferisco quale sta nel più volte citato *Mitterpacher* della edizione torinese, che usava a Chiari. » I Cappuccini, mae» stri in questo genere, formano una profonda fos» sa, come ad uso de' sedani; vi appoggiano sul

» lati della terra, e nelle due estremità una per-
» tica; indi legate con qualche intervallo l' una
» dall' altra le radici di due piante, con un sa-
» lice le accavallano alla pertica colle punte del-
» le piante all'ingiù nella fossa, e colle radici al-
» l' insù, facendo il medesimo con tutte, ed av-
» vicinando le une alle altre, coprono quindi con
» assi le radici in forma di tetto, cosicchè non
» possa penetrare l' acqua, e sopra i detti assi vi
» tirano la terra levata per formare la fossa. In
» questa guisa si rendono le piante bianche e dif-
» ficilmente marciscono, anzi durano tutto l' in-
» verno, cosa la più difficile ad ottenersi, e que-
» sto lo credo il miglior mezzo per conservare i
» cardi. » Secondo; nel Ferrarese ed in altri luo-
ghi quando hanno legate le piante, come sopra
abbiamo detto, le curvano, e sopra impongono a
ciascheduna una tegola o coppo. Terzo; altri fi-
nalmente dispongono i Cardi in tante file regolari
collocando le semenze, ovvero le pianticelle che
traspongono a bella posta in tanti solchi. Cresciu-
te all' altezza conveniente, cominciano a coprirle
di terra, dopo averle cinte colle tre legature for-
mando contro le file delle piante come due argi-
ni, per cui scavano a bella posta due fossi, dove
prima erano le porche, nelle quali durante la gio-
ventù dei Cardi avevano messe delle insalate. Do-
po di avere attentamente scorsi i metodi che per
la coltivazione di questo ortaggio ci presentano gli
autori, non mi è riuscito di ritrovarne alcuno che
superi quello tenuto dai Bolognesi.

Bisogna altresì disporre i Cardi per la raccolta della semente che si produce da essi l'anno dopo. A tale effetto si sceglieranno le più robuste piante, e si avrà riguardo a preferire quelle che giacciono ad una esposizione la meglio riparata, specialmente dai venti settentrionali, nemici terribili di queste piante. Sarà ben fatto il conservarne un numero maggiore di quello che corrispender può alla semente che si vuol ricavare appunto per evitare il danno dell'inverno che ne facesse andar a male una porzione. All' avvicinarsi della più rigida stagione si taglieranno tutte le foglie esterne, indi si legheranno tenendo i lacci più ristretti che allorquando si cingono per imbianchirli. Poi dopo pochi giorni si copriranno al piede, indi si fasceranno di paglia, coll' avvertenza di far ciò in modo che essa impedisca che l' acqua penetri in qualunque maniera nel cuore delle piante. Così guarentite ad onta del rigidissimo inverno, potranno sanissime ed intatte conservarsi. Più sarà a temere di loro se umida vada e calda, anziché cruda la stagione, che da prima sembrò volere imperversare. Al principio della novella primavera si scopriranno, ma a poco a poco si esporranno al libero raggio del sole, mentre tutto ad un tratto dalla totale privazione de' raggi di quest' astro benefico, se passino a sentirne la piena azione periscono. Onde anche quest' attenzione, che sembrare può a taluno troppo minuta, è importantissima. Poi si vangheranno o zapperanno al piede. Crescendo di mano in mano

gli steli, e mettendo il frutto, si procurerà che non siano dai venti gettati a terra, raccomandandoli perciò a qualche bastoncello. Sarà pur bene il levare alcuni frutti se questi in troppa quantità spuntino sopra una stessa pianta. Talvolta certi Cardi più vigorosi mettono i bottoni e gli ingrossano prima dell' epoca solita. Questi allora si colgono per farne lo stesso uso che si fa dei carciofi. Io non ho potuto sapere se alcuno siavi che semini Cardi in principio di marzo, onde averne come dei sedani ancora nell'estate come pure sembrerebbe. Bramerei essere istruito sopra questo particolare. Concludo con una notizia che mi sembra non essere generalmente riportata, e che ho verificata colla mia propria esperienza. I Cardi imbianchiti ad uso dei sedani sono sempre meno delicati, e conservano un sapore terreo, e sono soggetti ad andar a male più di quelli imbianchiti all' uso bolognese o di Ferrara. Circa ai nemici dei Cardi, può vedersi sopra quanto si è detto dei carciofi. Aggiungo, che la grillotalpa ne fa perire moltissimi quando sono giovani.

CARLINA Cr. *Carline* franc.

Appartiene al genere *Carlina* di Linneo, classe XIX. ordine I, che ha le squame esterne del calice pennato-spinose, le interne raggianti colorate, e che mentiscono un fiore raggiato. Il fiore è sessile sulla radice, e le foglie sono bipennato-spinose crespe. Viene detta *Carlina acaulis*, dai botanici. Veramente non si coltiva, e stenta assaissimo a

mantenersi alla pianura. Ma negli orti di montagna se ne trova, se ne mangiano i girelli, ed è odontalgica la sua radice che si mangia ancora candita. Propagasi di seme. Non è molto schizzignosa per la scelta del terreno. Torna a moltiplicarla per semente da spargersi in autunno.

CAROTA. T. *Carotte* franc.

Siccome più volte osservai che si prende in iscambio la Carota per la Pastinaca, che è una pianta affatto differente; così ne darò una minutissima descrizione, onde si possa confrontare colla Pastinaca, abbenchè potessero le sue foglie farla da chiunque, ancorchè pochissimo intelligente di ortaggi, distinguere. È però questo errore comune ad alcuni paesi della Francia, secondo *Rozier*. Forse sarà ciò derivato dalla somiglianza che hanno le radici di amendue, della quale mia conghiettura potranno gli eruditi vedere il fondamento nel Libro XIX di *Plinio*, Cap. V. Appartiene la Carota al genere *Daucus*. Ha una radice foggiata come un fuso che s' insinua profondamente in terra, varia di colore, più o meno grossa, ma che non eccede fra noi la grossezza di un ramolaccio ordinario della maggior sorte. Dalla radice spuntano delle foglie che abbracciano il fusto, alate, frastagliate in minutissime parti, e di un verde scuro. In mezzo s' alza lo stelo erbaceo, scannellato, ramoso, peloso, sull' estremità del quale sta un'ombrella bianca, alla di cui base sono delle foglioline della lunghezza quasi dei gambi dell' ombrella, che sono alate, lineari e

terminanti in punta. Ogni ombrelletta particolare è cinta alla base da fogliette semplici. I fiori sono composti di cinque piccole foglie bianche fatte a cuore, curve alquanto, colle esteriori più grandi delle interne. Ha due pistilli e cinque stami. Le semenze sono ovali, coperte di peli rigidi, composte di due semenze convesse e vellutate da una parte, e piane dall' altra. I botanici la chiamano *Daucus Carota sativa*, e la ritengono giustamente per una varietà della Carota selvatica, che ingombra tanti prati inutilmente. In Italia questa pianta, per quanto è a mia cognizione, non si coltiva se non negli orti. Quindi non ne parlerò che appunto come di ortaggio. Gli scrittori oltremontani forniranno tutte le notizie a chi volesse coltivarla in grande per alimentarne qualche bestiame.

So che alcuni distinguono due sorti di Carote dalla forma diversa della radice, essendo in una affatto fusiforme, e nell' altra piuttosto rotonda in cima, e che poi termina con una lunga radice che è molto profonda. Ma sembrami doversi con *Rozier* attribuire questa diversità unicamente alla natura del suolo, ed alla copia dell' adacquamento. Quando vengano esse seminate in un terreno solido e compatto al quale siano scarse le acque, allora restando impedito alla radice il vegetare secondo la naturale sua direzione, necessariamente si compensa dilatandosi per traverso ed allora acquista una figura piuttosto ovale. Di questa teoria mi ha persuaso la mia stessa osservazione. Perciò

oogli altri scrittori dividerò le Carote in bianche, rosse e gialle, appunto dal colore della radice. I Veronesi ne coltivano una varietà paonazza. Il citato *Rozier* asserisce che in Italia si preferisce la bianca. L' autore dell' articolo *Carote* nel *Nouveau Cours complet d'Agriculture, par les Membres de la Section d'Agriculture de l' Institut de France*, dice lo stesso, aggiungendo che gl'Italiani avranno le loro ragioni per rifiutare le gialle. Questa asserzione potrà esser vera in qualche porzione dell' Italia, non avendola io nè girata tutta, nè potuto procurarmi quelle notizie che pure mi sarebbero state necessarie a formare questa opericciuola un po' meno difettosa. Intanto nella massima parte de' paesi da me osservati la gialla è più in uso. Pure è vero che in alcuni luoghi il giallo è tanto smorto che s'accosta ad un bianco sucido. Ma ciò dipenderebbe mai dal terreno o dalle acque? Su questo particolare ho parlato altrove. Alcuni coltivano la Carota rossa; ed un coltivatore mi assicurò che nel suo terreno a poco a poco degenera in gialla.

La natura di questa radice indica chiaramente quale esser debba il suolo a lei propizio. Ho trovate le Carote di Bologna migliori di quelle di Modena e di Reggio. Ma il terreno del primo luogo, che quando lo ritengono ottimo per gli orti è di sua natura sciolto, profondo e ricco, deve necessariamente produrre una tale differenza. Le Carote degli orti bassi e di fondo tenace, freddo, o estremamente irriguo non potranno giam-

mai essere saporite. Si lavori dunque a due puntate di vanga il fondo che si vuole rivestire di Carote, purchè non sia stato antecedentemente esaurito da altri prodotti voraci, o si concimi con letami bene scomposti.

La semenza delle Carote non è di lunga durata. Vi è anzi chi prescrive di seminarla appena matura. Gli ortolani per lo più non la levano dalle piante. Ma quando è matura appiccano i fusti ad un soffitto, e lascianli senza toccarli sino alla primavera. Allora gli staccano, battono leggermente la semente, se non anzi la levano colle mani, e poi la spargono sul terreno. Se per caso un anno si trovasse il giardiniere od ortolano privo di seme fresco, potrà azzardare quello di due anni; mentre quello di tre non nasce ordinariamente più.

La coltivazione delle Carote è semplicissima fra noi. Si pongono in primavera, a mezza estate, ed in agosto; alcuni per averne in inverno, nel qual tempo sembrano più gradite, le seminano appunto nell' agosto; le diradano nella fine di ottobre, vendendo le pianticelle che levano, quali sufficientemente grandicelle servono per la cucina, e godono delle altre che vanno ingrossando. Chi le pone in primavera le irriga, a fine di averle più sicuramente e con maggiore celerità. Avvertasi che questa semenza stenta a nascere quando non trovisi in un terreno fresco. Io l' osservai spuntare presto nei terreni forti, quando siano umidi; ma con eguale celerità la vidi in essi pe-

rire pel soverchio asciutto. Alla semenza si mescolerà un po' di sabbia onde potere distribuirla egualmente. Concludo con una osservazione importante. Le Carote che contengono, com' è noto, molta sostanza dolce, vengono attaccate dalle zeccaruole, e forse più dai vermi. Ora seminandole più tardi, parlo della seminagione di primavera, si preserveranno più facilmente, essendo allora passato il pericolo, massime dei vermi. Una tale precauzione è più necessaria nei terreni forti e tenaci. I cuochi sanno l' uso che si fa di questa radice, come pure i confettieri. Lasciamo agl' Inglesi il cavarne dell' acquavite, ed al più vediamo se a noi convenir possa il conservarle tagliate nell' aceto in que' luoghi nei quali non si può averne tutto l' anno. Per altro potendosene seminare dal principio di primavera sino a tutto settembre, avremo le Carote fresche da preferire. Taluno a cui mostrai quest' Articolo e che era pieno delle lunghissime prescrizioni, che intorno al coltivamento delle Carote ci danno gli oltramontani, lo ha trovato breve, e voleva pure, amantissimo com' è di tale ortaggio, vedere, dicevami egli, il segreto per averle buone e saporite. A quest' amico risposi I.° Che uno dei metodi suggeriti da taluno consiste nel trasporre le Carote, ma che que' medesimi che lo suggeriscono non sono, com' è naturale, niente affatto persuasi della sua utilità. È certissimo che le piante aventi un fittone lungo, non guadagnano mai nella trapiantagione, e molto più quelle, la

bontà e bellezza delle quali si fa consistere nella radice, come è appunto il caso delle Carote, onde di ciò non conviene muovere discorso, se non per riprovare chi adottasse tale maniera; II.° Che la mancanza d'irrigazione, ma forse più la prodigalità in alcuni luoghi, può essere cagione della men buona riuscita delle Carote; III.° Che in terreni tenaci, forti e soggetti all'acque, riescono grosse ma scipite; IV.° Se il terreno sia leggiero, ma non governato con letami veramente bene scomposti, le radici guadagnano poco. Da queste risposte dedotte dalla mia propria osservazione, può ognuno concludere, come possa aversi una buona Carota; rammentando, che sebbene in tutti gli orti si trovino le medesime specie di erbaggi, ciò nondimeno non tutte possono ivi riuscire ad un modo.

CARVI T. *Carvi* franc.

Appartiene questa pianta al genere *Carum* di Linneo, della classe V, ord. II. Il calice dei fiori è intero, le foglie fatte a catena, inclinate, smarginate, ineguali. Il seme ovale, bislungo, scannellato. La specie è detta *Carum Carvi*. Dalla sua radice simile a quella della Carota escono delle foglie, le quali abbracciano il fusto, e sono due volte alate, colle foglioline semplici e frastagliate. I fusti alti un pajo di piedi sono scannellati, lisci, ramosi, colle foglie alterne. I fiori delle ombrelle sono di un colore bianchiccio che tira al giallo.

Questa pianta trovasi annoverata fra le orten-

si, ed in qualche libro si è letto nella nota di quelle che si coltivavano per mangiarne le radici, appunto come si fa delle Carote. È spontanea nelle praterie delle montagne fresche. Dal seme può cavarsene olio. In alcuni paesi si mescola al pane come noi facciamo dell' anice. La maniera di coltivarla è precisamente quella della Carota, e perciò non ne dirò cosa alcuna.

GATAPUZZA. *Espurge*. *Euphorbe*. *Epurge* franc.

Appartiene questa pianta al genere *Euphorbia* di Linneo, classe XI, ord. III. Ha il calice di un sol pezzo diviso in quattro parti; i petali onettarj callosi; gli stami che escono fuori in diversi tempi. Germe gambettato, ed il pericarpio composto di tre caselle separabili, contenenti ciascuna un seme. Chiamasi *Euphorbia Lathyrus*. L'ombrella è divisa in quattro parti dicotome colle foglie opposte, intere, disposte in croce.

Siccome frequentemente la trovo negli orti, perchè i maniscalchi se ne servono per medicina del bestiame, così l'ho nominata. Ama un terreno ricco ma sciolto. Si propaga spargendone i semi in primavera. Potrebbe farsi d'autunno, ma vi è qualche ombra di pericolo se l'inverno sia rigido. Dalle sue sementi alcuni cavarono olio medicinale.

CAVOLO. *Chou* franc.

Appartiene al genere *Brassica* di Linneo, classe XV, ord. II. Ha il calice di quattro foglie appoggiate l'una all' altra, gobbo alla base; il fiore è composto di

quattro petali disposti a croce, e questa pianta ha quattro stami, due bassi e quattro alti. Il disco dell' ovaja ha quattro glandole. La siliqua è allungata, spesso compressa, liscia, con due nicchj contenenti molti semi. Le valvule sono più corte della trammezza che le divide, la quale è terminata da un cornetto cilindrico o piatto. I botanici chiamano la specie di cui qui intendo parlare *Brassica oleracea*, i di cui caratteri specifici, abbenchè non assolutamente bene determinati, pure si riducono ai seguenti. Dalla radice s' alza un ceppo fuori di terra sotto la forma di un tronco cilindrico; dal centro delle foglie sorge un fusto che è il vero tronco, alto non mai meno di un piede, che rare volte eccede i due metri, ramoso, liscio, e rivestito di foglie. Queste sono disposte alternativamente, lisce, verdi o colorite di violetto, e sempre coperte di una sostanza in apparenza polveroso-cerea, di un color bianco tendente al turchiniccio. Quelle situate nella parte inferiore della pianta hanno il picciuolo, e le superiori sono aderenti al fusto. Sono le inferiori più o meno divise da' seni che formano dei lobi rotondi ed assai più ampie delle altre. I fiori sono piuttosto ampj, gialli, o biancastri al gambo, disposti in ispiche diritte, all' estremità dei rami, dai quali escono delle silique rotonde.

Gli agricoltori dividono questa specie in varie sorti. Siccome scrivo per gli ortolani, così mi adatterò alla loro maniera di vedere, e rispet-

tando le divisioni ammesse dagli autori, ommettendo di parlare del *Cavolo Colsat*, che i più vogliono essere il tipo delle varie specie conosciute negli orti, li considero separati in VII. classi; cioè

I. CAVOLO non globoso.

Il carattere che lo distingue è quello di non riunire giammai in alcuna maniera le sue foglie a guisa di palla, o di alzarsi col fusto più degli altri.

II. CAVOLO VERZA. A me piace distinguere questa sorte dalle altre, uniformandomi agli ortolani pe' seguenti caratteri. Le sue foglie sono sempre più o meno crespe, ed in modo che presentano come tante vescichette, onde alcuni le dissero vescicose o bollose; sono poco profondamente sinuose. Le esterne sono sempre più o meno dilatate ed appena concave; le interne poi sono fra loro unite a foggia di palla, ma non mai tanto consistente come nella sorte seguente. Parmi questa specie sia quella che i Francesi chiamano *Chou cabus frisé* ovvero *Chou de Milan*.

III. CAVOLO CAPPUCCIO. *Gambuso* dei Milanesi. *Cappuccio* dei Lombardi. Le sue foglie lisce sono ampie assai, quasi rotonde, concave, che si abbracciano tutte, si coprono, si avviluppano, comprimonsi fortemente l' una contro l' altra, e formano una palla consistente, a differenza di tutte le altre specie.

IV. CAVOL FIORE. I rami nascenti di questa specie, gonfi per abbondanza di sughi, atteso l'eccessivo vigore di vegetazione sono trasformati in

un tallo crasso, tenero, carnoso, come terminato da capezzoli, e che rassembra ad un mazzetto che sorge dal centro delle foglie di un Cavolo ordinario, e che da prima nemmeno presenta l' abbozzo dei fiori che poi debbono svilupparsi. Le foglie di questi Cavoli come pure del seguente sono le più lunghe di tutte le altre.

V. CAVOLI BROCCOLI. I talli che spuntano sono gueriiti di bottoni, ma più sviluppati, meglio formati, distanti, e separati da piccole foglioline, laddove il Cavolo fiore pare un tallo solo. Le foglie alla base sono profondamente frastagliate, e le superiori assai poco crespe. La tinta di ciascheduna è di un verde molto più carico che nei Cavoli fiori.

VI. CAVOL RAPA. *Ravacoj* volgarmente in Toscana. Il ceppo della radice che s' alza fuori di terra s' ingrossa in modo che rassembra una rapa.

VII. CAVOLO NAVONE. La sua radice è tuberosa quasi rotonda, con un diametro di tre o quattro pollici di diametro. La sua polpa interna è più consistente di quella dei navoni, ed è ricoperta di una pelle dura e grossa.

Molte sono le specie appartenenti ad ognuna di queste classi e particolarmente alle prime cinque. Ma mi sarebbe impossibile il descriverle tutte senza generare molta confusione, perchè per quanto io abbia esaminati gli scrittori nostri, ed abbia fatte molte ricerche non mi è riuscito di poter avere una sinonimia esatta. Quindi mi limiterò a descrivere le specie da me o coltivate o

vedute, di aggiungere quelle che i nostri Italiani hanno più chiaramente indicate, e per ultimo di riportare quelle che mi sembrassero più vantate dagli oltramontani a comodo di quelli che le coltivassero senza sapere i nomi degli stranieri. Chi conosce l' uso grandissimo che di questo ortaggio si fa in Italia, dove non vi è angolo in cui non se ne coltivi in copia dell' una e dell' altra specie; chi ha letto in *Gio. Battista Porta* che ai suoi giorni i Cavoli erano, dopo il grano e l'uva, il terzo prodotto più lucroso del regno di Napoli; chi ha scorse le campagne toscane, romane, liguri ed i contorni dei laghi; e chi finalmente ha letti in Plinio i grandi elogj che si facevano dei Cavoli, riputati da Catone il primo fra gli erbaggi, non si meraviglierà ch' io distingua tanto quest' erbaggio, di cui i servigi resi alla marina sono divenuti preziosissimi per l' umanità.

CAVOLI NON GLOBOSI.

CAVOLO NERO. *Cavolo dei frati* volgarmente in Toscana, *Plozla* dai contadini bolognesi. Questa è la specie più comune in Toscana, ma nulla curata, e pochissimo conosciuta in Lombardia. È detta *cavolo nero* perchè ha le foglie di un verde cupo o pieno, che tende al nero. Le sue foglie sono bollose, o sia hanno delle bolle concave sotto e convesse alla parte superiore. Essendo appunto concave sotto non sono mai capaci di addossarsi l' una sopra l' altra in forma di palla,

ma si vedono unite e serrate insieme, e formanti grumolo. Diconlo *Brassica oleracea viridis tophosa.* Chiamavasi *Cavolo dei frati* perchè veniva quasi tutto l'anno fornito sulle loro mense. Ho osservato che in Lombardia quanto più scendesi al piano perde del suo colore, e non è per nulla stimato. Ha due varietà principali, cioè: *Cavolo nero maggese*, così detto perchè mangiasi in maggio, e l'altra è il *Cavolo tardivo* o *crocino* detto *Brassica oleracea viridis serotina*. La prima cresce più rigogliosa, più grande, più crespa e più colorita; la seconda è un Cavolo assai più piccolo e spesso confuso con i broccoletti o rimessìticci del Cavolo nero più grande dopo che è tagliato il grumolo o broccolo primario detto *madornale*. Io non ho coltivata che la prima, ed è dalle Lezioni di Agraria del signor Dott. *Targioni* che ho desunta la descrizione delle altre.

CAVOLO ORDINARIO. Questa è una varietà forse dell'antecedente quale ne ha tutte le particolarità, toltone che è di un color verdemare, ed ha le foglie lisce. Non è punto coltivata. La vedo spesso nell'orto nata fra le sementi di Cavolo nero che mi procuro dalla Toscana.

CAVOLO A FALPALA. *Cavolo crespo. Cavolo riccio. Crespone. Brassica oleracea crispa.* Fa il fusto alto ma sottile, ed ha le foglie crespe in modo che sembrano ricce o cinte intorno da una frangia; solo più lunghe e strette in proporzione delle altre foglie. Coltivasi la varietà verde e la rossa. Pochissimo sono note in Lombardia, ed a

mio giudizio si ha torto. Sono queste foglie, massime sul terminare dell'autunno, delicatissime da mangiarsi, e più tenere di tutte le altre sorti di Cavoli, ed ancora di più facile digestione. Alcuni la vogliono la *Brassica Apiana* de' Latini.

CAVOLO INTAGLIATO. *Brassica oleracea selinoides*. Ha le foglie intagliate più di tutte le varietà di Cavoli, e più profondamente. Sembrami che al Cavolo crespo ed al Cavolo intagliato si possano ridurre molte di quelle specie, che gli oltremontani collocano fra i Cavoli verdi, e che hanno le foglie ricce o crespe. Il Dizionario d'Agricoltura compilato dai signori *Thouin*, *Parmentier*, *Bose* ec., all'articolo *Chou*, parla di un Cavolo *à jet et rejet*, o *chou à petites pommes*, che mi pare sia lo stesso del *Cavolo di Fanna* di cui qui sotto.

CAVOLO BRIZZOLATO. *Cavolo tricolore*. Il bianco giallo, il verdemare, ed il rosso, trovansi sulle foglie di questo Cavolo, che nel resto è simile a quello a falpalà. È però soggetto a perdere il suo colore, venendo trasportato in Lombardia. Può vedersi quanto ne ho detto nel mio Saggio *sulle malattie delle piante*. Questa sorta, come pure l'antecedente, appena appena coltivasi nell'orto di qualche amatore, benchè l'una e l'altra siano buone a mangiarsi.

CAVOLO DI FANNA. Chiamo così una sorte di Cavolo arboreo, coltivata da tempo immemorabile nel Friuli, di cui parlava già quaranta anni e più il signor *Zanon* nella Villa di Fanna, e

che pure oggi seguitasi a coltivare in molti luoghi, e che ho seminata, e trovo potere essere utilissima introducendola fra noi nella Valle lombarda, ma ancor più rendendola comune nelle colline. Chiamasi volgarmente *Verza alta*. Cresce circa tre braccia e mezzo in altezza, cioè circa un metro e mezzo almeno. Il suo tronco diminuisce quasi due quinti verso terra, cosicchè se in cima è grosso cinque once, in fondo non arriva alle tre ed un quarto.

Seminasi verso la fine di marzo, e circa un mese dopo si traspianta. Ai primi di giugno comincia a sfogliarsi, ma senza mai toccarne la cima. Fino a mezzo novembre si colgono le foglie grandi. In inverno poi si vanno mangiando le *cimole*, o quelle piccole foglie che pullulano sopra il lungo fusto, abbondantissime e saporitissime al gusto. Poi troncasi la cima, e se ne hanno nuovi talli assai gustosi. Onde fino al terzo anno si può goderne. Io non ho fatto sin qui che riferire quanto ne ha scritto il *Zanon*. Il signor dottore Agostino *Fapanni* di Martellago, mi ha con sua lettera certificata la verità dell' esposto. Mi propongo nel venturo anno di ripetere queste cose tutte, e vedere di trarre profitto ancora da questo Cavolo, che se fosse, come pare, una varietà del Cavolo d'*Anjou* riuscirebbe bene ancora nelle terre forti, tanto al piano quanto al colle.

Chiunque coltiva i Cavoli, di qualunque specie eglino siano, deve sapere che sono più degli altri ortaggi soggetti ad imbastardire, o sia dege-

nerare, e che perciò fa di mestieri usare tutte le maggiori possibili cautele onde tenere separate le specie. Quando tratterò dei Cavoli Cappucci, e dei Cavoli Fiori, che sono le specie più stimate, mi diffonderò intorno alle pratiche più minute. Per le altre classi mi restringerò ad indicare le cose relative alla seminagione ed alla raccolta.

Il *Cavolo nero primaticcio* seminasi di marzo, e si traspianta quando ne è capace per coglierlo poi in luglio ed in agosto. Una volta i Toscani non lo riputavano buono se prima non era stato alcun poco offeso dalle brine.

Il *Cavolo nero maggese* » seminasi in febbrajo » per mangiarsi a maggio. Si continua però a se» minare fino a luglio, e quest' ultimo trapiantato » in agosto, si governa in ottobre con bottino che » si versa in un cavo fatto nella terra al piede » della pianta. Questo mangiasi nell'autunno o nel» l' inverno principalmente col nome di *Broccoli* » *di Cavolo nero*, perchè viene più rigoglioso, più » grande, più crespo e più colorito degli altri «. Così il signor *Targioni*, Lezione d'Agricoltura, vol. IV, pag. 169.

Il *Cavolo crocino* o *tardivo* vuole esser seminato per San Giovanni Battista, cioè circa il 24 di giugno. Non può seminarsi prima, altrimenti va presto in fiori, e non dura. Trapiantasi prima dell' inverno, e se ne mangia fino a tutta quaresima.

Le varie sorti di *Cavoli a Falpalà* ed il *Ca-*

volo intagliato seminasi tanto in primavera quanto al principio dell' estate. Ma io ho provato che anticipando la seminagione prestissimo mettono i fiori.

CAVOLO-VERZA.

Cavolo Verzotto dei Toscani. Io ne conosco tre varietà, l' una ha le foglie bollose, come il Cavolò nero, specialmente in sua gioventù, ma ancora quando si taglia si fa per questa qualità distinguere dalle altre. In qualche luogo chiamanla come gli ortolani di Reggio *Verza cavallazza*. La seconda è di un colore assai meno carico della prima, appena ha bolle, ma ha le sue foglie ondose, di rare bolle cosperse che in vecchiaja si perdono. La terza specie è tutta verde con le foglie quasi affatto lisce, e le vene o nervi al giallastro tendenti. Un ortolano è di parere che queste tre varietà siano accidentali. Altri lo nega, nè io posso sciogliere la questione non avendo alcuna esperienza su tale controversia.

Cavolo verza maggiore. Questa specie da me veduta nel Bolognese, che verisimilmente non è che una varietà da aggiungere alle tre osservate altrove, mi è sembrata da quelle differente, primo, per l' enormità del volume; secondo, pel color nero delle foglie che fanno un sensibilissimo contrasto colle foglie interne bianchissime; terzo, pei nervetti delle medesime rilevati assai, e giallastri. Sarebbe mai il *gros Chou frisé d' Allemagne*?

Le Verze appartengono alla *Brassica oleracea sabellica.* E tale sembrami *la Brassica sabauda o Cavolo di Savoja* e che il *Cavolo d' autunno*, il *Cavolo di Strasburgo*, *il Cavolo di Germania.* Ma non oserei ritenerlo per sicuro. Avendo più volte chiesto ad ortolani lombardi e toscani qualche notizia, tutti sono convenuti di conoscere che una specie sola di Verze, e le varietà da me indicate sono da essi ritenute per l' identica specie, e da non curarsi. Così nessuna differenza fanno per l' enorme diversità che si osserva in alcuni luoghi, per cui le verze si presentano più voluminose e colle foglie di un colore assai più cupo. Gli oltremontani ed in generale gli scrittori agrarj non fanno distinzione fra le Verze ed i Cappucci. I caratteri sono ancora incerti molto. In più stagioni seminasi da qualcheduno queste sorta di Cavoli, cioè in autunno per trasporle poscia passato ogni pericolo di freddo a primavera per averne in estate. Ma queste non riescono nè molto grandi, nè molto saporite. Conviene seminarle in estate per ripiantarle in agosto, a fine di coglierle allo spirarare dell' autunno, e durante il corso dell' inverno.

In altri paesi si comincia a seminarle soltanto in febbrajo, e seguitano in modo che nascendo a varie riprese, possono trapiantarsi sulla fine di giugno, e agli ultimi di luglio, all' oggetto di averne così per molto tempo sino a quaresima. Questi le seminano nella stalla, o ne' *caldini* come vedremo farsi co' Cappucci.

CAVOLO-CAPPUCCIO o CAVOLO A PALLA.

Tutti gli autori ci dicono essere questa la specie più variata, onde i cataloghi che ne abbiamo sono certamente i più numerosi. Io non ne conosco che poche sorti, le quali descriverò colla maggior precisione. Gli stranieri distinguono i Cavoli Cappucci in due serie, l' una colle foglie intiere ed a fiori gialli, e l' altra colle foglie bollose, ed il fiore bianco.

CAPPUCCIO NOSTRALE. Cavolo bianco. *Cavolo piacentino*? Ha il ceppo ch'esce dalla terra più grosso d' ogni altra specie di Cappuccio; le foglie sono larghe, assai concave, verdi, co' nervi giallastri, il di cui gambo è corto, ma piuttosto grosso e la palla inclina al giallastro. I fiori sono gialli. *Brassica oleracea capitata alba*.

CAPPUCCIO PRIMATICCIO. È più bianco e più piccolo. Matura al principio della state. Non giunge mai a molta grossezza. Non mi è riuscito sapere se sia coltivato generalmente. Lo vidi in pochi siti.

CAPPUCCIO ROSSO. Similissimo al Cappuccio nostrano, ha un colore rosso cupo, cosicchè pare un violetto sporco. Viene detto, *Brassica oleracea capitata rubra*. Di questo non si fa molto uso, ed in Lombardia non saprei dire nemmeno se trovisi coltivato. È però buono massime per farne *Sauerkraute*.

CAPPUCCIO VENATO. Questo Cappuccio da

taluno mi si è voluto far credere una specie distinta, ma io lo credo una degenerazione del Cappuccio rosso o pavonazzo, mentre è similissi-a quello. Solamente si distingue per avere i nervi di color rosso, ed il restante delle foglie di un verdemare.

CAPPUCCIO OVALE. Chiamo così una sorta di Cappuccio che altrove chiamano *Cavolo genovese*. A me sembra avvicinarsi a quelle specie che i Francesi dicono *Chou hâtif en pain de sucre*, *Chou cœur de beuf*. Egli ha un fusto alto più delle altre sorti, sottile là dove esce di terra, e che ingrossa allorchè cominciano ad uscire le foglie. Le esterne di queste sono attaccate al gambo mediante un lungo gambo o picciuolo alto, lungo il quale continua a scendere la foglia, quale al punto in cui esso termina, è fornita di due piccole orecchiette. Le foglie interne un po' crespe, nel contorno formano il pomo, che alla sua origine è più conico e va crescendo nella parte superiore ove è più grosso, cosicchè è veramente ovale e non elittico. È primaticcio. Ha un colore verde bianco, e nell' interno è bianchissimo. In qualche luogo se ne fa grande coltivazione, facendone venire da Genova la semenza, che però spesso è di cattivissima qualità.

CAPPUCCIO MALTESE. È rotondo, meno elevato e voluminoso delle specie descritte sopra; ha le foglie di un color verdemare unito, col gambo qualche volta alato, ma non tutto, anzi interrottamente, e un po' ondate nella estre-

mità. La sua palla è durissima. I suoi fiori sono bianchi.

CAPPUCCIO TRENTINO. *Cappuccio tedesco.* Questa specie viene coltivata nel Veronese, e si preferisce alla specie nostrale per molte ragioni. » Le sue piante giganteggiano al pari delle altre, e trapiantate ad un tempo stesso, maturano quasi un mese prima delle nostrali. Si dilatano molto con le foglie di fuori. Non v' ha forse altra specie di piante ortensi da noi coltivate che offra un aspetto di sì magnifica vegetazione, e che tanto renda al coltivatore quanto il Cappuccio trentino, se non è attraversato da qualche avversità di stagione ».

I Napoletani coltivano i *Cappucci negri* che sembrano i più piccoli, le *Paesanelle* che sono di mezzana grossezza, e quei *di Reggio* di Calabria, che sono grandissimi. Gli ortolani distinguono i Cappucci in primaticci, in estivi ed in tardivi. Chi bramasse vedere riportate alcune specie di Cavoli, che in quel regno coltivansi, alle antiche specie memorate da *Plinio* legga Giambattista *Dalla Porta.*

Vengo assicurato, che qualche amatore coltiva il *Cappuccio rosso di Fiandra*, e *de' Paesi Bassi.* Sono simili al Cappuccio rosso ordinario, ma il colore delle foglie interne è precisamente simile a quello della barbabietola. Io ne ho ricevute delle sementi, ma non mi riuscì che di un rosso assai poco carico. Forse il *Cavolo pavonaz-*

so, che però è appena conosciuto fra noi, è il vero *Cappuccio di Fiandra*?

Crescenzio in poche parole ci ha insegnata la vera maniera di coltivare ogni sorta di Cavoli. Così dice al Capo 22, del L. VI. » I Cavoli quasi in ogni aere allignano, e desiderano terra grassa, » o letaminata, e profondamente cavata. Ama» no maggiormente terra mezzana, che il sab» bione. »

I precetti diffusamente esposti dagli scrittori non sono propriamente che un' amplificazione di quanto disse lo scrittor bolognese, confermati dall' esperienza di molti secoli. Un fondo della natura di quelli che chiamano comunemente di *mezzo sapore* nel quale mista a sufficiente dose di argilla o terra forte, vada unita sabbia minutissima, che bene con quella s' incorpori; un fondo che non sia troppo cretoso, cioè non molto ridondante di argilla; un fondo in fine in cui la sabbia non predomini; un fondo governato riccamente ma non poi di soverchio; un fondo ben soleggiato; e finalmente un fondo che sia stato diligentemente ripurgato e voltato sossopra dalla vanga con diligenza, ed a molta profondità; un fondo, dissi, che riunisca insieme tutte queste proprietà sarà buono pe' Cavoli. Se pecchi per eccesso di argilla, qualora alimenti i Cavoli, potrà farli arrivare ad una grossezza non ordinaria, ma saranno insipidi, e puzzeranno di muschio. Se abbondi in sabbia li produrrà piccoli assai, ma più rapidi. Chi avrà letta a dovere la prima par-

te di quest' opera, e l' avrà meditata, non si troverà in bisogno di ulteriore schiarimento.

Due sono i metodi che ho trovati usarsi in Italia per coltivare i Cappucci. Alcuni li seminano dal settembre all' ottobre, e fanno passare ad essi l' inverno in campagna, dopo averli trapiantati in novembre. In marzo li concimano, e ne mangiano in estate. Io avendo sentito da taluni che un tal metodo non è per tutti i paesi, l'anno scorso 1809, essendomene avanzati alcuni per non esservi stato luogo ove piantarli, li lasciai in luogo settentrionale, per vedere cosa poi ne avvenisse. Essi rimasero piccoli. A primavera quest'anno, subitamente sono sormontati in rami, ed hanno messi i fiori.

Altri li seminano a primavera, e talvolta a febbrajo. Questi ultimi ne infondono la semenza nel vino per ventiquattr' ore, e poi li spargono sopra buona terra entro a vasi, bacili, mastelli od altro simile recipiente, e poi lo tengono nella stalla. Nate le pianticelle le espongono per qualche tempo al sole, nelle ore più calde, e le ritirano di notte o nella stalla, od in qualche luogo temperato. Se la stagione non sia tanto rigida si traspongono in aprile. Taluno pone sulla massa un mezzo piede di terra ben minuta, e quando la sente riscaldata sparge su d' essa la semente che poi sviluppata, trapianta i Cavolini lungo un muro ben soleggiato; ed ha la precauzione di ben guardarli dal freddo, ricoprendoli sempre di notte, e nemmeno levando la

copertura che nei giorni belli o niente freddi. Finalmente una gran parte li semina a dirittura in terra ben soleggiata e difesa dal freddo mediante un muro, o ancora con istuoje a bella posta disposte intorno al luogo, almeno per impedire i danni del settentrione. Seminati i Cappucci cuopresi la seminagione con paglia qualora rigida sia la stagione. Tutta l'arte consiste nel far sì che crescano le piccole piante in modo che senza alcun danno possano arrivare a mettere tante foglie, quante sono necessarie pel loro trasponimento.

Alcuni ortolani non lasciano mai di seminare Cappucci il primo venerdì di marzo. Sovente riesce benissimo la nascita, e se li curino, anticipano di un pajo di settimane la ricolta dei primi. Ciò ha fatta crescere in molti l'opinione che i venerdì di marzo, e massime il primo, siano favorevoli alla vegetazione. Lasciando da parte tutto ciò che potrebbe dirsi su questo proposito farò riflettere che per lo più i primi giorni dell' accennato mese sono sempre di una temperatura mite; ed io stesso sono ormai convinto della verità di un' osservazione già fatta da altri, che bene spesso poi verso i 12 e 15 nuovamente irrigidisce, del che potrei recare molti esempj. Ora sappiasi che non è solo il primo venerdì, ma che in tutt' i primi dieci giorni di marzo, almeno nei paesi situati lungo l' Appennino che guardano il Po, si può seminare con lusinga fondata di buon successo una gran parte degli erbaggi da primavera.

Se la giornata destinata alla semina sarà coperta, se inclini alla pioggia, o se questa cominci leggerissima ed a riprese, ciò gioverà al più pronto sviluppo dei semi. Sia la terra minuzzata quanto mai, ed abbiasi l'avvertenza di ricuoprire leggermente i semi. È certo che quando sono troppo coperti o quando la terra sia poco triturata nascono con difficoltà, e molto seme va perduto. Potendosi seminare per tutto l'anno si avvertirà che le seminagioni che si fanno alla fine dell'Inverno debbono essere esposte al mezzo giorno; quelle della primavera al levante, e quelle dell'estate al settentrione.

La stagione in cui si fanno le semine e la natura dei Cappucci decidono della migliore epoca per trasporli, dicono gli scrittori. L'ortolano osserva quando hanno cinque o sei foglie, e se il terreno sia a proposito, rendendolo tale coll'adacquarlo se sia troppo secco. Se però la terra sia mediocremente asciutta sarà meglio l'irrigarla dopo anzichè prima. Ciò particolarmente vale per que' terreni che sono soliti ad essere irrigati per sommersione, e che bisogna dopo l'irrigazione lasciare asciugare un poco per farvi le piantagioni. Pare che il trasponimento possa farsi circa 50 o 60 giorni dopo la nascita.

Due sono i metodi di trapiantare. Chi usa il foraterra, e caccia in ogni buco una pianticella di Cappucci, o di Verze o Cavoli, giacchè a tutt' i Cavoli sono comuni queste avvertenze;

poi col riddetto foraterra accosta la terra alla pianta . Altri aprono colla zappa un solchetto , e lungo il medesimo pongono nel mezzo le pianticelle accostando alle medesime la terra colle mani . È sicuramente da preferirsi questo secondo metodo, quantunque importi un po' più di brighe, ed abbia perciò contraria la maggior parte degli ortolani . Nel primo facilissimamente si guastano le radici comprimendole , tanto più che nel levarle dal semenzajo non si curano ordinariamente come dovrebbesi , e si confida sempre nella natura la quale a tutto costo cerca di rimediare agli errori del coltivatore che pare faccia di tutto per danneggiare le piante che coltiva .

Quando trattisi di Cappucci , Verze , o Cavoli primaticci sarà sempre bene il porli nella parte più elevata delle porche , o lungo le *costiere* . Meglio e più presto riescono quando non vengano mutilati in alcuna maniera o nelle foglie o nelle radici . Il trasponimento fatto quando sta per cadere la pioggia è sempre il più fortunato . Abbiasi la precauzione di non tenere le pianticelle troppo alte , essendo riconosciuto dalla massima parte degli ortolani che benissimo riescono que' Cavoli che nel trasporli si posero bassi a segno che il cuore stia piuttosto sotto che di sopra il livello della superficie del terreno .

La distanza dei cavoli deve dedursi unicamente dalla grossezza alla quale sogliono arrivare le diverse specie quando sono mature . Negl' intervalli tutti gli ortolani piantano lattughe ed al-

tre insalate da cogliere nel tempo che la Verza, il Cavolo, od il Cappuccio crescono. Anzi alcuni pongono quelle, e poi lungo le porche, o in mezzo in tante regolari file mettono questi. Taluni però ai quali è vantaggioso l'unico prodotto delle Verze o Cavoli, o Cappucci dispongono tutto il fondo in rettangoli o lunghe ed ampie porche, collocando ad eguale lontananza l'una o l'altra pianta. Quelli che uniscono le lattughe quando sono delle *Cappucciate* le seminano tre settimane prima di porre i Cavoli. Alcuni pensano che i Cappucci vogliano la distanza di circa mezzo metro o almeno quattro palmi. Bisogna però ricordarsi che la natura del terreno deve anche in questa operazione consultarsi.

Terminata la piantagione fa mestieri, quando non piova, di adacquare. Taluno prescrive doversi ciò praticare ancorchè il tempo fosse piovoso. Non ho esperienze da contrapporre a questo precetto. Farò per altro notare che, assolutamente parlando, la cosa è contraria ai principj generali, a meno che il tempo fosse piovoso sì, ma che non cadesse, come talora avviene, che scarsamente l'acqua. Ma se piova realmente, e se la terra poi fosse di natura piuttosto cretosa o forte non saprei lodare questa pratica. Bensì non posso non raccomandare abbastanza a quelli che talvolta traspongono colla speranza fondata di pioggia futura, e poi per improvviso rasserenarsi rimangono delusi, di coprire e riparare in qualche modo dall'impressione troppo forte dei raggi

solari le tenere pianterelle; avvertenza da aversi nel trasponimento di qualunque specie di Cavolo. Avendo comodo di acqua, e quelli che hanno i pozzi a bella posta, e l'orto non vasto li potranno irrigare per due giorni dopo il tramontare del sole, se sia calda la stagione, ma dando loro poca acqua per volta.

Non ho parlato dell' uso che non pochi hanno di governare Verze, Cappucci e Cavoli con bottino, mentre mi riserbo a dirne quando parlerò dei Cavoli fiori. Ricordo la necessità di sarchiare e zappare spesso intorno alle piante, tenendo netto il terreno, e non permettendo mai che esso indurisca; laonde la sua superficie sino a due e tre once sotto vuole essere mantenuta sciolta. Pare che giovi assai alla perfezione dei Cappucci il rincalzarli a poco a poco sino all' altezza dove cominciano a spuntare le foglie. Queste non debbono giammai levarsi, se non quando siano perfettamente maturi i Cavoli. È perciò da condannarsi quell' ortolano, che per mantenere le sue vacche va spogliando i Cavoli delle foglie esteriori. Per le altre avvertenze relative al coltivamento delle tre prime Classi, e distintamente per la letaminazione e scelta delle sementi, si avrà riflessione a quanto dironne or ora.

Siccome a molti può riescir caro il sapere come facciasi il *Salcraut* de' Tedeschi e *Chou Croute* de' Francesi, che è quanto dire come si conservino i Cavoli nell' aceto, essendo questa una vivanda economica assai salubre, usitata non solo

in Germania, in Isvizzera, in Francia ed in Olanda, ma ancora fra noi, massime in inverno, per servire di condimento a varie vivande, così io la riporterò quale trovasi nel vol. I.° del Dizionario dell'Industria, tradotto dal francese a Torino 1792. » Prendonsi i Cavoli, si mondano, » si levano le teste che non sono così saporite, e » si tagliano le foglie, rigettando le coste. Si » abbia allora un recipiente di terra o di legno, » ma ben netto, e che non abbia alcun cattivo » odore o gusto, al qual fine se il legno è nuovo » devesi previamente lasciare a molle, affinchè » si spogli dell'acqua di succhio. In fondo al re- » cipiente si mette un leggiero strato di sale, e » sopra di esso si stende un letto di foglie di ca- » voli alto quattro pollici: con un pestone qua- » dro si calcano in modo che lo strato di quattro » pollici diventi spesso un pollice e mezzo. So- » pra questi Cavoli si stende uno strato di sale, » la di cui quantità deve essere il doppio di quel- » la che si adoprerebbe se si volessero man- » giare sul fatto. Seguitasi così alternativamente » a stratificare: l'ultimo strato deve essere di » sale. Quando il vaso è pieno vi si adatta un » coperchio, il quale caricato di un peso possa » comprimere i Cavoli, abbassandosi a misura che » essi si affondano. Alcuni mischiano qualche » grano di pepe al sale, altri vi uniscono qualche » bacca di ginepro. Quando si vogliono godere » questi Cavoli così preparati, se ne cava dal » recipiente la quantità che fa di bisogno, si lava

» nell' acqua netta, e vi si lasciano immersi i
» Cavoli tanto che si dissalino; in seguito si met-
» tono a cuocere. Si ha cura, quando si è riti-
» rata una porzione dei Cavoli dal tino, di ri-
» mettere a suo luogo il coperchio col suo peso,
» affinchè la salamoja vi soprannuoti, e conservi
» il restante. » Le Verze ed i Cappucci, che da-
gli scrittori sono considerati una stessa sorte di
Cavoli, servono particolarmente alla fabbrica del
Sulcraut.

CAVOLI-FIORI.

CAVOLO FIORE PRIMATICCIO BIANCO. *Brassica oleracea botryris alba præcox.* Ha le foglie più lunghe delle altre sorti. Sono di un verde *bleu* co' nervi bianchi. Il suo tallo è grosso, ripieno, e cangia un po' di colore allorchè è cotto.

CAVOLO FIORE DI MEZZO-TEMPO. È più bianco, nè cangia colore, anzi colla cottura diventa più bianco.

CAVOLO FIORE TARDIVO. È il più delicato, ma insieme il meno voluminoso degli altri. Ha un color giallo, e più vivo degli altri. Alcuni Cavoli maltesi, da me seminati nel 1809, mi produssero il tallo nel marzo 1810, e li trovai i più delicati. Si distinguevano pel giallo più carico, e per le foglie meno allungate.

CAVOLO FIORE PAVO- (*Brassica oleracea*
NAZZO PRIMATICCIO (*botrytis purpurea*
TARDIVO (*praecox*, o *serotina*

Si distinguono queste specie per avere il tallo più o meno porporino. Nel resto somigliano all'ultima specie delle prime tre. Ho nominate queste sole sorti, per averle vedute. Alcuni riduconle tutte a tre sole 1.° *Cavolo fiore comune* o *Cavolo fiore duro*. Alzasi poco, ed è rivestito di foglie allungate di un verde turchiniccio alle nervature bianche. La sua testa o tallo riesce di gran volume pieno, e cangiasi in verde, quando cuocasi; 2.° *Cavolo fiore duro d'Inghilterra*. Ha tallo più bianco e consistente che non si altera per la coltura; 3.° Il *Cavolo fiore tenero* è più piccolo degli altri due, ma è più delicato e va più presto in semenza. *Rozier* pensava che mal a proposito si distinguono dagli scrittori diverse sorti di Cavoli fiori. Egli voleva che i Cavoli fiori, detti di Malta, di Cipro, di Aleppo, ecc. non altro significhino che i luoghi donde cavansi le semenze, e che tutt' al più non altro siano che varietà di varietà dipendenti dalle circostanze, che favoriscono più la vegetazione di questi ortaggi ne' diversi paesi. Non conosceva che il *Cavolo fiore primaticcio o tenero* ed il *Cavolo fiore tardivo* detto in Francia *Cavolo fiore duro* o *semi-duro*, o *d' Inghilterra*. A me sembra giustissima questa opinione a preferenza dell' altra. Onde il *Cavolo fiore da mezza stagione*, non è che una accidentale varietà come lo diventano i *Cavoli pavonazzi*, che da alcuni sono pochissimo stimati, appunto per la diversità del colore.

Questa classe di Cavoli è certamente la più

delicata che esista, e la più sensibile al freddo. Domanda perciò assai più cure delle altre. Ma non è poi di quella somma difficoltà che alcuni vanno immaginando. Prosperava da gran tempo nel regno di Napoli, e pressochè in tutti i paesi d'Italia volti al mare. Da qualche anno in qua si va con felicissimo successo dilatando anche nell'Italia bagnata dal Po, posta fra l' Alpe e l'Appennino. Leggendo qualche vecchio scrittore bolognese di cose agrarie e fra gli altri il *Tanara*, trovo dipinta per assai brigosa la sua coltivazione, e sconsigliata. A' dì nostri, e secondo m' assicura un amatore di cose agrarie, da trent' anni in qua, nella campagna bolognese non v'è orto che ne sia privo, ed è questo un prodotto assai lucroso; ed io so certamente che se ne mandano ancora fuori, e sì Bologna, come ognun sa, essendo dominata dal settentrione è certamente soggetta a tutta la furia aquilonare.

Il terreno pe' Cavoli fiori riunir deve in sè eminentemente tutte le buone qualità che abbiamo veduto sopra esigersi generalmente da questi vegetabili. Alcuni che hanno orti guardati da muro, potrebbero per questa coltivazione migliorare il proprio. Avvertano di ripulirlo dai sassi, e di letamarlo bene, se non vogliono servirsi del bottino, pigliando un letame scomposto, ma non però totalmente. La terra delle Lande, dette volgarmente *Brughiere*, sarà una delle migliori. L' acqua ed il sole sono necessarj ai Cavoli fiori più di ogni altro della sua specie.

La prima avvertenza vuol porsi nella semente. È uso comune di procurarsela da Napoli, dalla Toscana, ed in generale dai luoghi marittimi. Quando siasi sicuro della sua bontà, e che possa procacciarsela sicuramente nulla ho da ridire. So anzi che nei luoghi citati, con molta premura la fanno venire da Malta o dal Levante; onde una volta la buona semenza di Cavoli fiori era acquistata in Venezia. Non è però da disperarsi qualora non se ne possa avere dall' uno o dall' altro luogo. Qui in Bologna si cava ancora dai Cavoli nostrani con qualche attenzione. Prima dell' inverno si trasportano in vasi riempiuti di buona terra, le piante meglio conservate e più vigorose verso la metà dell' autunno. Durante l' inverno si tengono ben custodite in una stanza rivolta al mezzo giorno, e difesa da buone invetriate, od incartate da adattarsi alle finestre, ovvero da bianca tela da inchiodarsi a' telaj delle medesime, e da incerarsi. A me però piacerebbe preferir sempre la carta. Durante l' inverno, e sino a tutto aprile, o, a dir meglio, sino all' epoca in cui è assolutamente cessato ogni anche remoto pericolo di brina, gli ortolani stanno attentissimi ad esporre nei buoni giorni al sole queste piante, ritirandole nei cattivi. Così riesce loro a ricavarne le sementi che propagano i Cavoli. Nell' anno decorso 1810 i Cavoli fiori, che soglio tenere nella scuola agraria di questa reale università per terra, di tutte cinque le sorti da me sopra indicate, mi hanno dati i semi senza veruna cura particolare,

attesa la dolcezza dell' inverno. Nemmeno sono state offese dai freddi irregolarissimi del maggio e del giugno. Con tuttocciò per averli migliori bisognerà rinnovarli ogni tanto. È poi sicuro che le semenze dei Cavoli durano più anni, atte a svilupparsi; quindi si risparmierà di farne ogni anno la provvisione. Aveva già da sei anni del seme di Cavoli maltesi, procuratimi da Firenze, che nemmeno son certo fosse fresco, quando l' ebbi. Sono nati anche quest'anno, e fin ora le pianticelle prosperano assai bene. Alcuni seminano a bella posta dei Cavoli in vaso, ponendone due o tre grani, e lasciando una sola pianta in ciascuno dei medesimi per averne la semente.

Poichè parlo della semente m' è d'uopo avvisare quelli, e ne conosco non pochi, i quali non solamente i semi di Cavoli fiori e di Broccoli, ma quelli ancora di Verze e di Cappucci, preferiscono di comprare, anzichè procacciarseli dai loro, come fanno molti ortolani del mio dipartimento. Essi consumano il danaro, ed ho mostrato nella Prima Parte i vantaggi di avere le semenze nel proprio fondo, e come possano rendersi indigene alcune piante, onde mi rimetto, riguardo alle generalità, a quanto ne ho detto. Qui aggiungerò soltanto le regole particolari da potersi tenere per averne, che sono comuni ai Cavoli fiori, fuorchè stimo, che relativamente alle Verze ed ai Cappucci, tali avvertenze sarebbero eccedenti, sembrandomi che tali piante reggano assai meglio, e quasi costantemente all' aria. So che questo tratto

del mio lavoro dispiacerà a que' che profittano della pigrizia, od ignoranza di coloro che preferiscono di comprare le semenze, che essi sanno procurarsi, ma io sarò ben contento se arriverò ad illuminarne anche un solo.

Si potranno lasciare le piante delle Verze e dei Cappucci, come pure quelle dei Cavoli della prima classe, in terra esposte al mezzodì, dopo di averle bene rincalzate, e coperte fin quasi nella sommità, la quale si lascerà scoperta, avendo però la precauzione di coprirle ne' giorni freddi, nonchè nelle notti, con paglia, da levarsi però, qualora tranquilla sia la giornata, e la notte prometta essa pure di non essere rigida. Con questa sola avvertenza, anche senza le campane, secondo viene prescritto dagli autori, si farà passare sicuramente l'inverno a queste piante. S' intende già che siano esposte al mezzodì, in luogo ben asciutto, e riparato. Prescrivo simili cautele per que' luoghi nei quali vi è pericolo di soverchio umido e freddo. In generale però non ne abbisognano. Giunta la primavera, cominciando ad alzarsi gli steli de' fiori si sosterranno, e si avrà riguardo di non permettere a tutti di fare le semenze, secondo quanto ho detto nella Prima Parte. Queste sono tutte le cure, e non altre certo ve ne sono per aver semi, cosa che trovai ritenersi da taluno tanto difficile. Alcuni solamente consigliano di tagliare in croce le sommità dei cappucci, per agevolare lo sviluppo delle semenze. Ma io reputo ciò inutile. La natura sa vincere da per sè gli ostacoli, e non si

deve con tale incisione correre pericolo di offendere le estremità degli steli che stanno per ispuntare. Ognuno comprenderà essere il tempo di cogliere i semi, quando le silique sono mature, cioè ben disseccate. Debbonsi cogliere le più belle, e gettare quelle che sono situate nell'estremità, mentre di rado hanno semi perfetti. Se ne lascino i grani esposti all' aria, ma in luogo ben secco. Le semenze di Cavoli, di Verze, e di Cappucci sono buone, quando sono ben tonde, senza crespe, ed allorchè schiacciate fra le unghie, sono dentro bianche ed oleose. Ma se siano dentro asciutte o scure saranno cattive. Alcuni recidono il fusto di mezzo, e non conservano in ciascuna pianta che i rami che sono fioriti, e di cui i fiori posti a basso hanno cominciato a formare le silique. Queste pratiche non possono non essere commendate, qualora però non se ne abusi, vale a dire non si taglino troppo. È inutile il suggerire di tenere con opportuni bastoncelli ritti i rami, e di non lasciarli curvare. Una precauzione bensì essenziale, sarà quella di visitare spesso le piante mammifere, per vedere se siano soggette ad insetti. Ho parlato nella Prima Parte del modo di ripararsene. Qui ripeterò, che trattandosi di particolari specie che vogliansi mantenere, sono d'avviso non doversi abbandonare a rimedj incerti, ma bensì preferire di farne la caccia, tanto più che trattandosi di poche piante, la cosa non è nè difficile, nè soverchiamente lunga. Alcuni si lamentano, che ad onta d'essersi i fiori sviluppati

assai bene non legano, ma annebbiati cadono. Ebbi occasione di osservare più volte che ciò accade per non aversi la precauzione di ritirarli all'ombra, nel caso, che a piccole leggiere pioggette di primavera tengano dietro fortissimi alidori. Anzi mi è paruto che in moltissimi casi appunto questa sia la cagione per la quale non si hanno sementi. Tutti i pratici convengono che i semi dei Cavoli di ogni sorta siano migliori nel secondo che nel primo anno. Certamente, come ho detto sopra, nascono ancorchè di più anni. La semente di Cavoli, quando biancheggia, o ha un nero poco lucido deve rifiutarsi. Il biondo scuro, o meglio il castagno, ed il nero lucente la denotano buona. Quella dei Cavoli fiori e Broccoli è la più piccola di tutte. Le avvertenze accennate sin ora si applicheranno a tutte le classi.

A Napoli, in Toscana, ed in Lombardia generalmente si assegna l'epoca della seminagione dei Cavoli fiori verso il Sangiovanni Batista, cioè ai 24 di giugno. Il P. *Onorati* riporta che a Napoli appunto in quel giorno si seminano. In giugno ne stabilisce la semina il signor *Targioni*. Qui a Bologna è circa tal tempo che da molti ciò si fa. In Piemonte però, secondo l'autore delle Note al libro degli Orti di *Mitterpacher*, edizione torinese, seminansi in marzo, ed in aprile, e giusta il Calendario dell'Ortolano stampato nel corso di Agricoltura pratica in qualche luogo di Toscana si tiene lo stesso uso. Il clima del paese, ed ancora il bisogno di averne più presto o più tardi

può approvare queste diverse pratiche. È certo che quelli che li pongono prima ne hanno innanzi agli altri. Pare però, trattandosi di questa parte di paese confinato tra l'Alpi e l'Appennino, che convenga aspettare almeno la fine di maggio, onde possano le piante crescere con eguale rapidità, altrimenti, qualora non si voglia far uso delle campane o d'altri simili ripari, attesa l'incostanza della stagione, soffrono spesso o ritardano, quanto quelli seminati per giugno. Questo è il mese opportuno a tale semina. I primi a porsi giù saranno i primaticci. Quindici giorni dopo i primaticci, e sul principio di luglio si semineranno finalmente i tardivi. Si sparga il seme raro. Si ponga in vasi o simili recipienti che si saranno riempiuti di buona terra sciolta, ma grassa e soffice e si getti rara la semente, o almeno appena nata; quando sia troppo fitta si diraderà. Io però preferirei di porli rari. Si tengano al levante, e su d'essi si pongano delle spine per guarentirli dagli uccelli, e dagli altri animali. Qualora la stagione fosse eccessivamente calda, non sarà male di stendere nelle ore più bruciate un velo di paglia su le spine, ad impedire la soverchia forza del sole, mentre è bene che la superficie del seminato mantengasi umida. Avvertasi però d'irrigarli, ma usando sempre della brocca, se no corresi pericolo di scoprire una parte dei semi, o di impedire il perfetto sviluppo degli altri. S'impedisca pure per la stessa ragione, che non cada sopra il seminato una pioggia troppo impetuosa.

Che se per caso non possa ciò evitarsi, sarà bene, passate 24 ore, di smuovere leggermente il terreno e visitare i semi, e di coprirli se siano stati scoperti. Appena nati si visitino, lasciando solamente quelli che sono conformati bene, che hanno un bottone nell' estremità loro, e le foglie seminali intiere, cioè le due fogliette colle quali si mostrano fuor di terra. Osservai anch' io che sebbene anche tali piante vegetino e diano il frutto, tardano sempre di più, non vengono giammai tanto vigorose. È necessario l' andare rimovendo la terra intorno alle giovani pianticelle e di tenerle rimonde da qualunque erba. Non si lasceranno mancare ad esse le irrigazioni, ma siano date parcamente e solo quando ne abbiano bisogno.

Quando le piante hanno sei o sette foglie è tempo di trasporle. Ciò suole accadere tra i 50 giorni e due mesi all'incirca dopo la seminagione. L' autore citato delle note al *Mitterparcher* non solamente prescrive il quarto di luna più opportuno alla seminagione dei Cavoli fiori, ma ci dice con molta sicurezza che » dal trapiantare i » Cavoli fiori, bisogna astenersi totalmente, quan- » do corre il Pianeta Gemini, perchè trapiantati » in tal tempo l' esperienza costante fa vedere, » che mal riescono, e ogni foglia produce un get- » to, che talora ripullula quantunque sia stato » levato etc. etc. » Veramente non ho trovata quest' avvertenza in nessuno di quegli autori, i quali pure credono agli influssi lunari, e non saprei per verun modo consigliare veruno a seguir-

la. Bensì si osservi che le tenere piante non abbiano mai meno di sei foglie, e siano grosse circa quanto una penna ordinaria da scrivere. Calando o crescendo da questa misura v'è pericolo che le piante non riescano tanto bene.

I Bolognesi scelgono per porvi i Cavoli fiori quel terreno che è il più ricco insieme e sciolto, esposto al mezzodì, e taluni li pongono in quei campi, che avendo servito a canapaja, coperti dopo di frumento rimangono voti fino alla nuova primavera, per essere ripiantati a canapa. Tali terreni sono ottimi. In generale tutti scelgono la miglior terra, e che più si avvicini alla natura di quella che ho sopra indicata, e meglio soleggiata. Gli ortolani preferiscono i caldini detti *costiere*, o lungo i muri, o formati artificialmente come si è veduto nella Prima Parte. Chi non può farne o vuole piantare molti Cavoli, forma delle porche inclinate a mezzodì, quanto è possibile, e sulle medesime dispone le piante. Avvi chi apre col foraterra tanti buchi distanti circa due piedi l'uno dall' altro, o chi colla vanga apre ad eguale distanza altrettante piccole fossette. Le pianticelle si profondano fino al cuore, e si trova malfatto ommettere questa precauzione. Pongasi diritta la radice il più che sia possibile, e si accosti bene la terra intorno alla medesima. Sarà cosa ottima il cogliere un tempo in cui la terra sia stata bagnata dalla pioggia, ovvero discretamente irrigata ventiquattro ore prima. Ciò è necessario per potere levare le pianticelle destramente e senza rom-

perle. Avvertasi che quelle le quali sono in qualche modo guaste anche solamente dagl' insetti nel gambo, non che le storpie si devono gettare come tali, da non poterne aspettare buona riuscita. A chi voglia usare ogni maggior possibile diligenza io suggerirò di fare il trasponimento la sera, e d' irrigare sul momento, e meglio ancora di trasporre *in pane*. Se non si possa irrigare che il giorno vegnente, sarà ben fatto, massimamente innaffiando per sommersione, di riparare le piante dal sole. Questo adacquamento dovrà essere ben discreto, cioè quanto bastar può ad accostare la terra e non più. Ho trovato che s'ingannano quelli che profondono l' acqua, mentre qualche volta si depone intorno alle piante della fanghiglia che può essere nociva, specialmente se per caso spiri un forte vento che improvvisamente prosciughi il fondo. Sarà fortunato colui che, trasposte le piccole piante, sarà favorito dal cielo di una pioggia tranquilla, e non molto continuata.

Alcuni dispongono il loro terreno per piantarvi i Cavoli a tanti solchi divisi da porche, della larghezza circa di un mezzo metro; e profondi un buon palmo. In mezzo ai medesimi piantano i Cavoli, e di mano in mano che questi vanno sollevandosi riempiono i solchi, cosicchè la terra monti sino all' origine delle prime foglie che essa abbraccia. Praticano pure le altre cautele sopraddescritte. Nelle porche ed in ogni caso fra gl' interstizj delle pianticelle spargono lattughe da cogliere prima dell' elevazione dei Cavoli. Final-

mente altri, piantati i medesimi, alzano intorno a ciascheduna pianta un arginello lasciando però circolarmente un vacuo o sia un piccolo fossetto. Poi dato di mano ad un cucchiajo cavano dalla conserva dello sterco umano diluito, lo versano entro il fossetto bel bello tutt' intorno al fusto, e poi coprono il vacuo sino alla sua metà di buona terra.

Quest' ultima pratica, che è pur quella che generalmente adoperano i Toscani, e che ad essi riesce opportunissimo ad ottenere squisiti Cavoli d' ogni specie, giacchè e pe' Cavoli neri, e pe' Cappucci, e pe' Broccoli ecc., è pure la medesima, mi chiama a parlare dei letami i più adattati per questo prodotto. Non v' ha dubbio che lo sterco umano, e qualunque materia puramente animale deve considerarsi la migliore di tutte, perchè contiene più d' ogni altra que' principj, che secondo le osservazioni dei chimici si ritrovano in queste piante. Non bisogna adunque scostarsene. *Tanara* consiglia il letame d' asino, e la colombina. Non ho prove da commendare o riprovare questa pratica, ma la registro per norma degli amatori. Fintanto che sia decisa la pendente questione se gli escrementi umani applicati freschi siano o no dannosi agli ortaggi sarà prudente cosa, e particolarmente nei terreni elevati e sciolti, o come dicono piuttosto caldi, adoperarli o vecchj o diluti. In generale i letami o, a dir più giusto, le materie escrementizie del cavallo, dell' asino, del mulo, o del majale

bene scomposti, non che la colombina e gallinella si sono sperimentati i più vantaggiosi. Nei terreni piuttosto tendenti all' argilloso anche i cojacci saranno un buon concime, ma sarà bene averli applicati qualche tempo prima di piantare i Cavoli.

Terminata la piantagione, ed assicuratala con opportune irrigazioni si avrà l'avvertenza di sarchiarla, di non permettere alle erbe cattive e soprattutto ai vilucchj di occupare il terreno. So che gli autori raccomandano d' innaffiarli ogni due o al più tre giorni dopo d' avere lasciati decorrerne quindici dall'epoca del trasponimento, e di far ciò la sera. Gli ortolani a me più noti non fanno così, e non ostante colgono bei Cavoli. Essi non li bagnano che quando mostrano di averne bisogno. Si raccomanda pure dagli autori di bagnarli colla brocca, da cui facciasi uscire l' acqua a guisa di rugiadosa pioggia. È ottimo tale consiglio, e da non trascurarsi da chi ne abbia un numero ristretto, e che possa impiegare tante braccia senza toglierle ad altri lavori ed alla coltivazione degli altri molti prodotti dell' orto. Ma attesa la difficoltà di questi vantaggi potrà supplire l' adacquamento per filtrazione. Ogni dieci o dodici giorni si lavora la cavolaja, avvertendo di risparmiare l' offesa alle radici. Nel sarchiare si baderà da quelli che coltivano formando il fosso intorno a ciascuna pianta, che esso non sia guasto, affinchè raccogliendo esso la pioggia che cade, e questa traen-

do seco il letame fertilizzi acconciamente il terreno. Crescono ed ingrossano meglio quando all' atto che cominciano a mettere il tallo siano innaffiati, lo che deve intendersi dei primaticci.

In autunno questi cominciano a cogliersi. Ad evitare i danni che le eventuali brinate della stagione possono recar loro si cuoprono in cima con una o due foglie della pianta stessa da levarsi durante il corso del giorno. Per ripararli poi dalla stagione invernale due sono i metodi adoperati: L' uno consiste in cuoprirli con istuoje, sulle quali alcuni impongono fieno o paglia, coll' avvertenza di scuoprirli ogni giorno. I più, giunta la metà dell' autunno, ripulita e lavorata la cavolaja, ammucchiano la terra intorno ai Cavoli sino dove cominciano le frondi. Cavano poi una motta di terra e portano questa addosso al Cavolo in maniera che esso abbia rivolta la cima esattamente al mezzogiorno, e la terra stessa col suo peso lo obbliga a tale posizione, per cui non può mai soffrire pei freddi del nord. Per tal modo i Cavoli che durante l' estate erano volti al sud-ovest guardano tutti perfettamente a mezzodì essendo la porca esposta al sud-ovest. Quando è rigida l' invernata si cuoprono con istuoje, stracci o simili. Così durano sino a primavera. Quelli destinati a mettere il tallo solamente nell' anzidetta stagione si coprono soltanto qualora incrudelisca la stagione.

Alcuni tagliano i Cavoli fiori in autunno quando sono vicini alla perfetta maturità, lasciando

ad essi due o tre dita di tronco dopo aver reciso le foglie tutte. Così ridotti, disposti sopra tavole e piantati ritti entro uno strato di sabbia o meglio in fori fatti a bella posta sulle tavole suddette, si mantengono lungamente, quando però il sito sia ben custodito, cioè secco, inaccessibile al gelo, e da potersegli spesso dar aria. Alcuni, ma di raro, per quanto ho potuto sapere, spiantano i Cavoli con un po' di terra intorno alle radici; li lasciano in un luogo arioso per due o tre giorni ponendoli in alto isolati col mezzo di funi al coperto; indi li portano in una camera volta al mezzodì, ben illuminata, e li piantano entro la sabbia fino all' origine quasi del tallo. Prima di porli ad asciugare si levano le foglie del tronco al basso. Quando si tratta di cogliere Cavoli, massime in principio di primavera, si taglia a mezzo il tronco. Il residuo getta fuori nuovi germogli che formano un buon cibo.

CAVOLI-BROCCOLI.

CAVOLI-BROCCOLI VERDONI. *Brassica oleracea botrytis cymosa*. Cresce più alto della specie seguente. Vi è una varietà la quale chiamasi *Broccoloni*, ed ha i bottoni verdi, tinti leggermente di violetto.

CAVOLI-BROCCOLI PAVONAZZI. CAVOLO ROMANO. *Brassica oleracea italica*. S'alza meno dell' altro; le sue foglie sono più piccole, di un verdemare tinto di *bleu*, spesso ala-

te, terminate in punta, e ripiegate nelle estremità con grandi pieghe, onde pajono frastagliate. Il suo tallo è più serrato, composto di più grossi steli, però più corti e teneri di quelli del Cavolo Verdone. Forse ve ne saranno altre varietà fra le quali gli scrittori indicano il Cavolo bianco da me non veduto. So che esistono i primaticci ed i tardivi, ma questi non presentarono a me differenza alcuna sensibile fuorchè nel tempo in cui vogliono esser colti.

Nel regno di Napoli, ove hanno molta celebrità i Broccoli di Pozzuoli, si seminano in luglio, traspongonsi in agosto, e colgonsi al principio della nuova stagione. Si fa di quest' ortaggio grande coltivazione in alcuni paesi del regno di Italia. Ecco come relativamente alla pratica veronese ne parla l' anonimo che rispose a' miei Quesiti intorno a quegli orti, registrati nel vol. V. degli Annali dell' Agricoltura Italiana. » Il seme (necessariamente vecchio non essendo il nuovo ancor maturo) si sparge al principio di giugno: la trapiantagione al più tardi si fa sino alla metà di settembre; ma più anticipata di alcune settimane, assai giova a rassodar ed ingrandire le piante prima del verno, dopo il quale senza più crescere, mettono il fiore o tallo proporzionato alla loro gagliardia. Per trapiantare si letama copiosamente la terra, si vanga, e con la cavicchia ferrata si cacciano i gambi nel suolo distanti meno di due spanne, uno dall' altro, ma tenendo più discoste le file. Tra mezzo a queste si pongono

lattughe da cogliere al fine dell'autunno. Allora le piante dei Broccoli da alcuni si calzano ritte, da altri si coricano, coprendo i fusti di terra, e lasciando i cespi scoperti. Quest'uso mi parve il migliore in pratica. Qualche fiore sulle colline si coglie nel verno. Negli orti piani della città, benchè le Broccole cuoprano le costiere più soleggiate e difese sotto le muraglie, non mettono fiore avanti la primavera, cioè tra il fine di marzo e la metà di aprile. Allora e prima anche meglio si sarchiano. Per difesa, in caso di geli tardivi, l'ortolano attento copre il fiore non per anche maturo da coglierle con una o due foglie della stessa pianta, spiccate o sovrapposte la sera, e le toglie poi via quando è alzato il sole. Nel far la messe, che suol durare due settimane, restando sempre indietro i talli meno maturi, si lasciano a far semenza i più belli, e si crede che giovi, quando cominciano a diramarsi, tagliarne il ramicello di mezzo chiamato *il cuore*, acciocchè i laterali meglio si stendano e fruttino ». La coltivazione di questa sorta di Cavoli è simile a quella dei Cavoli fiori. Pure a fine di non lasciare nulla, per quanto mi è possibile da desiderare agli amatori, riporterò qui quanto ne riferisce il più volte citato autore delle note di *Mitterpacher*, parlando del loro coltivamento in Piemonte. » Le *Broccole romane* sono le migliori, e per la grande ricerca che se ne fa, gli ortolani di Roma spacciano sovente il seme illegittimo e ne truffano i compratori. Il seme vero di tali Broccole è quello del fusto o sia

del fiore principale. Questo riesce grosso, e per conseguenza forma un germoglio molto più forte, e più abile a produrre: la maggior parte però del seme, che si spaccia a' poco pratici è quello che viene prodotto dà germogli che dal gambo sortono, dopo che se ne è levato il fusto principale, o sia il principal frutto, e questo seme facilmente traligna, e difficilmente produce piante robuste e fiori perfetti. Vuol esser seminata . . . in aprile o maggio, quando il clima non sia freddo, che se sarà tale si potranno seminare . . . . di marzo per averne il frutto in principio di primavera, giacchè le Broccole di autunno riescono per lo più difettose, e difficilmente arrivano alla bellezza di quelle della primavera, e sono molto più strette delle prime, oltrechè in autunno vi sono altri prodotti oltre questi: secondo, vengono molto belle anche negli orti di pianura, purchè il sito sia buono, e siano bene governate. All'inverno, massimamente ne' siti di montagna e sottoposti a molta neve, sarà ottimo il coprire loro il piede con il concime perchè non geli, morendone parecchie pel troppo freddo, quando non si usa una tale precauzione. Conviene anche prima del gelo piantarvi un bastoncello a cui con un salice si attacca la pianta per sostenerla in tempo di molta neve, acciocchè non le si spezzi il fusto pel troppo peso sulle foglie . . . . Quando non si trapiantino in fossa simile a quella che abbiamo suggerita pe' Cavoli fiori, fa ad esso molto bene alzare loro la terra al piede all' uso

della Meliga, o si metterà anche prima un poco di buono e stagionato letame intorno al gambo e sulla superficie del terreno. Chi poi seguitasse a bagnare le Broccole come i Cavoli fiori ed ogni altra verdura, collo sterco bovino o di cavallo, stemprato nell' acqua, farebbe ottimamente, ed avrebbe tutte le frutta molto più belle. . . . . . I sorci sono nell'inverno il devastamento delle Broccole, massimamente in collina, vicino ai muri, essendochè in tempo della neve restano essi privi di ogni altra verdura, perchè da essa coperta si attaccano alle Broccole, le pelano, e quello che è più nocivo, loro cavano l' occhio; e però sarà bene tenervi trappole con pezzi di panico e noce. Così usando si recherà questa preziosa verdura al sommo della bellezza, della fruttificazione. Ama estremamente la *Broccola* anche il terreno leggiero, vale a dire quello che di arena minutissima e d' altra terra è composto. In questa qualità di terreno appena abile a produrne discretamente del grano, si vedono nell' Ossola di smisurata grossezza anche di un braccio naturale, seminandole alla rinfusa colla Meliga, senza altra particolare coltura, che al più della zappatura, nè si veggono certamente negli orti più coltivati e nemmeno quelle che vengono dalla marina arrivano alla metà della loro grossezza. In autunno nel cogliere la Meliga i contadini strappano le Broccole di campagna, e le ritirano negli orti, dove le seppelliscono all' uso delle Verze, oltre a mezzo fusto, e nella primavera formano poi fiocchi di

meravigliosa grossezza. Il seme però è sempre romano „. Ho veduti conservarsi bene qui i Broccoli, seppellendoli come i Sedani, lasciando fuori solamente le estremità, e piegandole alcun poco verso il mezzodì.

CAVOLI-RAPE.

CAVOLO-RAPA BIANCO. *Ravacio bianco*, *Torze bianche* dei Napoletani, *Cavolo torzuto* di molti, *Brassica oleracea gongylodes alba*. La corteccia è verde, ed al più al più ha qualche screziatura rossa. È di polpa dura.

CAVOLO RAPA PAVONAZZO. È più grossa, molto più tenera, e si distingue dall' altra pel colore violetto che comparisce eziandio nei picciuoli delle foglie.

Vi sono delle varietà di Cavoli Rape. Nell' autunno 1810, ho avuti dei Cavoli Rape ricci, che gustati trovai buoni quanto i bianchi. Anzi una pianta mi presentò un fenomeno curioso; invece di crescere con un tronco si divise in 4, e diede quattro ottime rape. Tali piante non sono punto difficili a coltivarsi, e si trattano come i Cavoli fiori primaticci.

CAVOLO-NAVONE.

CAVOLO NAVONE. *Brassica oleracea napo-Brassica*. Le foglie di questi *Raponi* cacciano fuori le loro foglie a fior di terra. Sono assai più ala-

te, più profondamente frastagliate di quelle del Cavolo Rapa, e al tatto molli.

La coltivazione dei Cavoli Raponi è la seguente: Seminansi in primavera da marzo a tutto aprile. Si traspongono alla fine di maggio sino a tutto giugno, e cominciano a formare il torso, o radica circa due mesi dopo. Domandano frequenti irrigazioni ed abbondanti, altrimenti rimangono d'inferiore condizione. Nel restante amano gli stessi riguardi che vedremo doversi alle rape.

Pare che in proporzione che i prodotti ortensi più vengono apprezzati, maggiore sia il numero degl'insetti che li devastano. Tali sono i Cavoli. Fra noi la farfalla cavolaja in istato di larva è la più rovinosa per essi, ed in alcuni anni grandissimo è il guasto che ne fa. Si assicura essere ottimo spediente per guarentirne i Cavoli di piantare intorno ad essi delle piante di *Datura Stramonium* (Stramonio.) Anche i pulcini danno la caccia alle larve rispettando i Cavoli. Ma io penso doversi preferire il primo metodo. Esso tiene lontane le farfalle ed in conseguenza non depongono sopra essi le uova. Per liberare i Cavoli dai *gorgoglioni*, si pongono loro frammezzo delle piante di cicoria, alle quali si attaccano in preferenza. Il *Punteruolo de' Cavoli* che se non fra noi, certo in altri paesi fa grandissima strage, si raccoglie scuotendo i Cavoli la mattina all'alba, tempo in cui sta sotto le foglie e s'accoppia. Ma il meglio pare sia di strappare i piedi di quei Cavoli, i di cui fusti sono già divorati dalle

larve che vi si trovano avanti il mese d'agosto. Così si minora il male, ancorchè con danno talora dell' entrata dell' anno. In generale non sono nè facili, nè sempre eseguibili i mezzi per liberare i Cavoli dagl' insetti, ed io non posso che rimettermi a quanto ne ho detto di sopra.

CECE DI TERRA. T. *Pistache de Terre* franc.

Questa pianta appartiene al genere *Arachis* di Linneo, classe XVII, ord. IV. Ha il calice bilabiato; la corolla capovolta; i filamenti connessi; ed il legume venefo, nodoso, coriaceo. Chiamasi *Arachis hypogæa*. Le sue foglie sono pennate, con due sole coppie di fogliolíne ovate a rovescio. Il fiore è giallo. Esso dà l' essere ad un legume, che per maturare si sprofonda sotterra. Ognuno comprende due semi della grossezza dei ceci. Se ne fa uso per cibo in varie guise, ma soprattutto se ne cava olio. Fra non molto giova sperare dai saggi fatti in varj paesi, che questa pianta occuperà molto terreno in Italia. Per ora cominciano a coltivarla negli orti. Non è molto difficile da contentare quanto alla qualità del fondo. Pure riesce meglio nello sciolto che nell' argilloso, nel mediocremente ricco che nel troppo grasso. Ama l' esposizione soleggiata. Alla metà o alla fine di maggio in Lombardia, e quindici o diciotto giorni prima negli altri luoghi d' Italia meridionali, si pianterà col seguente metodo: Si lavora ben bene colla vanga il terreno; poi si formano nel medesimo tanti piccoli solchetti,

profondi al più al più quattro pollici, e poi si pone una fila di semi, in modo che rimangano le piante distanti mezzo piede ognuna, se buona sia la terra. I solchi fra loro siano lontani otto o dieci pollici. Quando i fiori sono spiegati in giugno, allora colla zappa si darà terra destramente alle piante; così più facilmente penetrano i legumi in terra. So benissimo che recentemente si è trovata inutile da alcuni questa pratica, ma siccome a me non è riuscita tale, così l'ho continuata. Avvertasi di non irrigare se veramente non v'è bisogno per troppa siccità. In ottobre, quando si vede che le piante ingialliscono affatto, si levano, e sospendonsi in luogo arioso per asciugarle, e poi si ripongono i legumi senza spogliarli del grano in luogo asciutto.

CECIARELLO Cecerello. T.

Appartiene al genere *Valeriana* di Linneo classe III, ord. I, che non ha nessun calice; ha la corolla monopetala, posata sovra il frutto, il quale è un seme coronato o papposo. È chiamata *Valeriana olitoria*. Ha il fusto dicotomo, le foglie bislunghe, alle volte incise o dentate alla base. Seme semplice nudo. Cresce spontanea in molti luoghi. I Toscani la mettono fra le insalate, particolarmente i contadini. Non so se veruno in Italia la coltivi. I Francesi conoscono due sorti di tale insalata, cioè la grande e la comune; ed alcuni coltivano questa seconda. È buono per essa un terreno molto sciolto, ma insieme ricco assai. Seminasi dalla metà d'agosto sino a quella di

ottobre, di quindici in quindici giorni, e si comincia ad averne dalla fine di autunno sino a tutta quaresima. Bisogna seminarla fissa, mentre diradasi di mano in mano che voglia adoperarsene. Può seminarsi pure in primavera ed anche ogni quindici giorni, perchè nasce con somma facilità, ma non pare che meriti tante attenzioni. Volendone cogliere il seme, si tengano un po' distanti le pianticelle, e non si lasci maturare affatto, perchè cade e si disperde. La mettono all'ombra, e non al sole, in qualche luogo fresco e poco arioso, unita in fascetti. Così riscaldasi alcun poco e marcisce la massa in parte. Allora il seme si nutre e perfeziona in questa umidità. Dopo quindici dì si scuote e s' apre l'ammasso, si lascia all' aperto e si raccoglie il seme, il quale non è buono da seminarsi che passato l'anno. Questi precetti ho compendiati dall' *Ecole du Potager*.

CEDRIUOLO. *Concombre* franc.

Appartiene al genere *Cucumis* di Linneo, classe XXI, ord. X. Ha fiori maschi e femminini sulla stessa pianta. I fiori mascolini hanno il calice campanulato, con cinque denti acuminati a foggia di lesina, corolla aderente al calice fatta a campana, venosa, grinza, con cinque divisioni; il disco centrale è trigono, troncato, coperto dalle stamigne, che sono in numero di tre. Il fior femminino ha la corolla ed il calice come nei fiori maschj; tre filamenta sterili: uno stilo, tre stigmi divisi in due, bacca grande, a tre caselle

con molte semenze; le separazioni sono membranose e succose: ogni cella divisa in due secondarie che suddividonsi in un gran numero di cellette piene di polpa; i semi sono compressi cogli orli acuti. Chiamasi *Cucumis sativus*. Ha gli angoli delle foglie retti. I frutti sono bislunghi, scabri e verrucosi. Non saprò mai essere dell'opinione di coloro che pensano esser questo ortaggio il *Cucumis* pel quale ebbe tanta predilezione Tiberio, che per averne uno tutti i giorni alla sua tavola, li faceva coltivare con estrema cura. Esso è molto insipido, e di un odore che a moltissimi dispiace, come pure a me. Gli oltremontani ne ammettono molte specie. Ho esaminato fra noi questo punto, e finora non ne ho trovata che una specie, e al più una varietà alquanto meno bernoccoluta. Di questa pianta molti ortolani mi hanno assicurato darsi delle varietà, le quali non dipendono che unicamente dai differenti luoghi. Ciò essendo, mi parrebbero inutili le tante sorti che se ne descrivono, e che io vedrei volentieri, dubitando che siavi anche fra i coltivatori una grande ambizione di aumentar originariamente i loro vegetabili.

La loro coltivazione è simile a quella delle Zucche e dei Meloni. Domandano un fondo sciolto ma ricco, fresco e ben lavorato. Si formano prima pel campo varie buche, che si riempiono per metà di concime, e per l'altra di terra, mescolando il tutto insieme. Seminansi in aprile. Nati si rincalzano. Vogliono essere adacquati negli

ardori estivi. Si spuntano i rami quando sono lunghi due piedi. Se ne colgono come è notissimo i frutti non ancora ben maturati, che si mangiano in insalata, e lavansi questi giunti a un terzo o ad un quarto soltanto della loro mole per porli nell' *aceto*. Quando sono maturi diventano gialli.

CENTAUREA MINORE. Appartiene al genere *Gentiana* di Linneo, che ha la corolla monopetala, varia, la casella bislunga di una sola cavità bivalve. I moderni ne hanno fatta una specie della *Chironia* e la dicono *Chironia Centaurium*. Corolla a sottocoppa; pistillo inclinato; stimma bifido; antere spirali; casella di due cellette. Il suo fusto è forcuto, corimboso. Le foglie sono elittiche, opposte, trinervose. Questa pianticella che ama i prati umidi, e gli argini de' canali ed i luoghi discretamente ombreggiati dovrebbe trovarsi in ogni orto, perchè la sua amarezza la fa adoperare per le febbri intermittenti, e pe' vermi. Seminata una volta, e fiorita in luogo difficilmente si perde più. Riesce meglio nei terreni discretamente sabbiosi che nei forti.

CERFOGLIO. *Cerfeuil* franc.

Appartiene al genere *Scandix* di Linneo cl. V. ord. II. Ha il seme bislungo con rostro più o meno lungo ed i petali fatti a cuore. Chiamasi *Scandix Chaerophyllum*. Questa pianta annua, ha la radice che profondasi col suo fittone. Il fusto è nodoso, scannellato, liscio, ramoso, fistoloso, alto non più di due piedi. Le foglie sono alate tre volte con le fogliette ottuse e pelose. I semi

nella maturità sono ricci e lunghi tre in quattro linee. Sebbene non molto generalmente coltivata negli orti nostri lo è però abbastanza perchè io ne debba qui parlare. Se ne mangiano le foglie tenere in insalata. A taluno piace sostituirla al prezzemolo nei manicaretti. Di nessuna pena è la sua coltivazione. Tutta l'arte sta nel procurarsene sempre del tenero, lochè si ottiene con somma facilità seminandone ad ogni quindici giorni in primavera ed in autunno in luoghi soleggiati, ed in estate all' ombra. Scegliesi un terreno di *mezzo sapore*, cioè nè troppo nè poco sciolto. Non sia umido, giacchè questa pianta irrigata perde di troppo la sua qualità aromatica che ad alcuni tanto la fa desiderare. Seminata da me quest' anno in primavera, che, come è notissimo, fu temperatissima e bagnata mi è nata presto. Talvolta tarda cinquanta giorni ed anche più di due mesi a spuntare. È necessario di non cuoprire molto la semenza, altrimenti si corre pericolo che non nasca, o spunti tardissimo o che faccia piante deboli. Gli autori consigliano a porne a molle il seme per due o tre giorni. Io non ebbi mai bisogno di questa precauzione. Sarà bene seminarla regolarmente. Taluni la fanno seccare, e l'adoperano in tale stato, giacchè neppure diseccata perde il suo odore.

CIPOLLA. *Oignon* franc.

Questa pianta appartiene al genere *Allium* di Linneo pel quale vedi l'articolo AGLIO. La sua radice è un bulbo rotondo, più o meno ovato, membranoso, grosso. Da esso s'alza un fusto det-

to scapo che eccede un metro di altezza, nudo, vuoto internamente, e *ventricoso* inferiormente. Le sue foglie sono cilindriche, vuote, appuntate, più corte del fusto. I fiori sono bianchi o carnicini, ad ombrella globosa. Tutte le varie sorti di Cipolla rigorosamente potrebbero ridursi a due, cioè alla *tonda compressa*, ed all'*ovale*. Pure io seguirò l'uso di distinguerle ancora dal colore limitandomi a quelle che ho osservate.

CIPOLLA LUNGA o PORRAJA BIANCA 2.° CIPOLLA LUNGA o PORRAJA ROSSA. 3.° CIPOLLA LUNGA o PORRAJA PAVONAZZA. Questa sorta che pure chiamasi *Maligia* da' nostri antichi ha il bulbo grosso in fondo ma che scema venendo in su come la pera. Sebbene sia difficile determinare a quale delle tante specie annoverate dagli oltremontani appartengano le Porraje o Maligie o Cipolloni parmi che equivalgano alle Cipolle di Spagna. *Allium Cæpa oblonga.*

CIPOLLA BIANCA SCHIACCIATA MAGGIORE 2.° CIPOLLA TONDA SCHIACCIATA PICCOLA che in Lombardia chiamano *Cipolla Firentina*. Questa è la più piccola di tutte le cipolle e che ha le scaglie di cui è composta più sottili. 3°. CIPOLLA TONDA SCHIACCIATA VERDE-BIANCA. È diversa dalla prima perchè si mantiene più verde 4.° CIPOLLA TONDA SCHIACCIATA GIALLASTRA. Varietà pel colore della prima, che io credo però accidentale. *Allium Cæpa orbiculata.*

CIPOLLA ROSSA TONDA COMPRESSA 2.°

CIPOLLA PAVONAZZA TONDA COMPRESSA. Si mantiene costantemente di color rosso e perciò gli ortolani ne costituiscono una specie diversa. Trovo diversità di opinione negli scrittori circa al sapore che attribuiscono alle Cipolle. Alcuni fanno più acre la bianca, ed altri la rossa. Farò qui riflettere che nei paesi caldi e presso al mare diventano tutte le Cipolle più grosse e più dolci, restando più piccole e cattive nei freddi. La *Cipolla d' Egitto* è una varietà che in vece di fare i fiori fa dei piccoli bulbi. V. *Aglio di Spagna*.

CIPOLLA POMASCA. Cipolla comasca. È rotonda, schiacciata, grossa come una mela ordinaria, di un color rosso bianchiccio, di sapor dolce e che si mantiene buona dal mese di agosto sino all'aprile successivo e più ancora. Parmi quella che alcuni dicono *Cæpa vulgaris tunicis pallide purpurascentibus*.

L' Autore dell' articolo *Oignon del Nouveau Cours complet d' Agriculture* annovera l' Italia fra i paesi nei quali si fanno belle coltivazioni di Cipolle. Il Napoletano loda quelle della Volla vicino alla capitale, quelle a pera od ovali della Rocca di Mondragone, ed a tutte preferisce quelle di Nocera per la grossezza e dolcezza. Erano celebrate ai tempi del *Tandra* le Gaetane in Roma e più le Beneventane. Allora, come oggi, pregiavansi quelle che avevansi dalla Romagna, fra le quali, quelle di Sant' Arcangelo hanno presso molti il primo vanto. Quelle di Toscana, del

Massese, del Piemonte, di Como e d' altri luoghi sono pur esse commendate assai. Bisogna però guardarsi bene dal voler dare l' assoluta preferenza piuttosto ad una che ad un' altra sorta, dipendendo la loro bontà da quelle circostanze che, come si è detto nella Prima Parte influiscono eminentemente alla riuscita di un prodotto piuttosto in un luogo che in un altro.

Il terreno che meglio conviene alle Cipolle è quello il quale inclina assai più al sabbioso che all' argilloso; e certo riescono assai bene in sabbia grassa che in terreno forte ancorchè grassissimo. Bisogna pure che sia in esposizione calda; e perciò le Cipolle nei paesi meridionali riescono assai più belle a cose pari che in quei del Nord. Nei paesi d' Italia, lungo il mare sono le più delicate, e le più acri stanno nelle basse pianure. Ma ciò non basta, mentre fa di mestieri che si possano irrigare. » Il sito vuol esser caldo (scriveva benissimo il *Tanara*) et esposto al sole. Ove non s' inacqua vi si porti riscaldata dal sole. » È osservazione costante che ne' terreni argillosi assai, nei sassosi o sabbiosi, infecondi riescono assai male, hanno un volume piccolissimo, e non sono mai grate al palato, ma oltremodo acri. Bisogna lavorar bene, cioè vangare il terreno destinato alle Cipolle, perchè sebbene il bulbo stia alla superficie e di alcuna sorta ancora esca dalla medesima, pure le vere radici amano di pescare profondamente il nutrimento. Perciò fa d' uopo triturar bene le motte; nè io posso ammettere l' alternativa di

alcuni che dicono doversi lavorare o coll' aratro, o colla vanga la terra destinata alle Cipolle, e poi coll' erpice sminuzzare le zolle. Non conosco che la vanga atta a preparare la terra per le Cipolle.

Le Cipolle si propagano per seme. Avvertasi che esso è maturo quando comincia, diseccate le foglie, ad esser tutto giallo e secco il tronco. Allora tagliansi i fusti, e poi si appendono esposti al gran sole, e si conservano in luogo secco. Non si cava dalle sue cellette, ma vi si lascia sintanto che sia arrivato il momento di farne uso. Il *Tanara* ed altri ci assicurano che dura tre anni; però non consiglierei ommettere quello dell' anno secondo, quando sia ben condizionato. Si conosce la vera epoca di tagliare i fusti quando le cellette dell' estremità dei medesimi sono naturalmente aperte. Non l' indovina chi dopo averle fatte diseccare al sole le apre e ne trae fuori le sementi per porlo in iscatolette, in sacchetti od involgerle fra la carta. Alcuni fanno durare questo seme sino all' anno quarto. Quanto è più pesante è sempre migliore.

Le Cipolle si seminano in varie epoche, secondo i paesi e le specie diverse. In marzo in alcuni luoghi seminano le rosse schiacciate, e nell' estate dalla fin fine di luglio a tutto agosto le bianche. Altrove la semina si fa in ottobre. In febbrajo si fa pure da altri delle bianche.

Due sono i modi della seminagione, cioè *a dimora*, e *per trapiantarle*. La prima, che è certamente la meno praticata, vuole essere fatta in

modo che le Cipolle non si tocchino l' una coll' altra, quando sono ingrossate, quindi si richiede una mano ben esperta, ovvero porle in ajuole strette e divise da' solchi entro i quali possa liberamente passeggiare l'ortolano per diradarle o sarchiarle. Tutti i paesi da me conosciuti preferiscono il metodo de' vivaj. In primavera ed in marzo (specialmente seguendosi già il plenilunio di marzo, che si vuole eminentemente faccia ingrossare le Cipolle, cosa intorno a cui ho moltissima difficoltà) ovvero nell' estate d autunno, preparano un pezzo di terra del più ricco ma insieme più sciolto che abbiasi nell' orto. Lo acconcimano con materie però delle più stagionate che abbiano, e soprattutto lo riducono minutissimo. Spargono folto il seme e poi lo coprono leggermente, giacchè se troppo rimanga sepolto non nasce. Chi le semina in febbrajo, per averne prima, le ripara dal freddo seguendo il consiglio di *Tanara* che nella coltivazione degli orti ha molte utili cose, con un piccolo tetto colmo, coperto di cannicci o meglio di stuoje. Quelle che si pongono in estate, ed in autunno bisogna irrigarle, altrimenti il seme non ispunta, ed importa molto che prima dell' inverno siano fortificate.

Mentre crescono si prepara il luogo dove trasporlo. Si vanga e si letama. È opinione generale che lo sterco umano, ed i letami non ben consumati rendano le Cipolle cattive e di un sapore nauseoso. Qualche persona, a cui posso credere, mi assicura di no. In pendenza di espe-

rienze che possano stabilire l' opinione nostra su questo punto consiglierò attenersi a quella dei primi, e di preferire o scegliere unicamente materie bene scomposte. Alcuni prescelgono i letami ridotti a terriccio, composti per la maggior parte di sostanze vegetali. In qualche paese gettano nelle porche del letame pollino quando siano nate, e finalmente altrove si contentano di ammassare le *curature* o purgamenti dei fossi, e di spargerle poi sul terreno, mentre v' è chi indifferentemente applica letame di stalla.

Quando le piante sono cresciute alte un buon palmo si traspongono formando solchetti colla zappa, e mettendo una pianta distante dall' altra circa un palmo. Coprono colla zappa le Cipolle piantate, ed in questa operazione aprono il solco per un' altra fila di pianticelle. Quantunque vogliano essere irrigate non bisogna però troppo abbondare, e basta solo dare ad esse quella quantità d' acqua sufficiente a tenerle vigorose. Non indico il mese proprio al trasponimento, variando ciò secondo i paesi e l' epoca della seminagione. In Toscana trapiantano in gennajo, febbrajo, marzo le Cipolle bianche; in luglio le Cipolle porraje o cipolloni, come pure in ottobre e novembre. In Lombardia una tale faccenda nel primo caso bisogna posticiparla assai, attesa la natura del clima troppo freddo, e non può ordinariamente cominciarsi che ai primi di marzo al più presto. In generale cinquanta giorni dopo la semina, trattandosi delle seminate in primavera, e di quelle

d'estate, suole farsi il trasponimento dopo due mesi. Chi le semina in ottobre non traspone che a marzo. Osservo che la trapiantagione delle Cipolline si fa assai male relativamente alla maniera colla quale si estraggono. Alcuni le piantano col foraterra, poi comprimono addosso a loro il terreno; altri, servendosi pur essi del nominato strumento, lasciano aperto per metà superiormente il foro. Non sembra nè l'uno nè l'altro il metodo migliore; e credo sia preferibile quello di porle a solchi, tanto più che premendo troppo la terra contro la Cipolla, massimamente se quella sia argillosa, s'impedisce alla pianta che dilati il bulbo. Quelli che lasciano mezzo aperto il foro fatto dicono che coll'irrigazione, la quale procurano di far seguire subito dopo il trasponimento, la buca si colma, ma non vi guadagna molto la pianta, nemica di un' eccedente umidità. È inutile l'aggiungere che è necessario tenere rimondate le ajuole.

In alcuni luoghi le Cipolle si colgono ad una data epoca, come si è detto degli agli. A Carpi, dipartimento del Panaro, per la fiera di S. Bartolomeo in agosto trovasi copia grandissima di Cipolle rosse, dolci, che si raccolgono a que' dì. La natura indica il tempo vero in cui debbono essere raccolte. La foglia comincia a cambiar colore, ed annunzia che il bulbo o cipolla è vicino al suo perfezionamento. Non bisogna cavarle prima che le foglie sianvi interamente disseccate, e molto meno, checchè altri ne dica, torcere le fo-

glie ancora verdi presso il bulbo e schiacciarle: Molte volte volendo fare questa operazione, che potrebbe mostrarsi affatto contraria alla sana teorica, si viene a ferire e fracassare la Cipolla medesima. Disseccate le foglie, estraggansi le Cipolle e pongansi per qualche giorno al sole. Si uniscono poi insieme quelle che si vogliono conservare per l'uso della famiglia, intrecciandole insieme per mezzo de' gambi, dopo avere levate dal bulbo le esteriori mal composte scaglie, e si appendano in luoghi elevati ove l'aria agisca liberamente. Attesa la facilità delle Cipolle colte in estate a germogliare in inverno bisogna preferire piuttosto un luogo in cui possa temersi più il freddo che il caldo, ed in particolare il caldo umido.

Piacemi aggiunger qui alcune avvertenze del citato *Tanara* intorno alla coltivazione appunto delle cipolle, nel libro intitolato L'Orto quarto della sua Economia, nel quale dice molte cose intorno al modo di condirle, ch'io però lascerò agli amatori di cucina il leggere per vedere se i Bolognesi del secolo XVII avessero lo stesso gusto di que' del secolo XIX: » Si piantano per filo in terzo, lungi l'uno dall'altro tanto che ci capisca la zappa, et il meno sotto terra che sia possibile perchè godono assai della superficie, dopo di avere tagliata loro la metà della radice, imbrattate di stabbio vaccino ed accorciate le foglie. » Questo metodo veramente non lo trovo adottato, e non molto meno commendevole. Io

l'ho riportato per far sapere che trovasi anche in un libro nuovissimo d'Agricoltura che poteva citare il *Tanara*. Più utile a sapersi può essere quanto egli aggiunge. » Il dirsi da alcuni che vogli
» esser tempo humido, quando si piantino, mi
» par contradica al detto comune de nostri orto-
» lani bolognesi; che il Cipollino non fa mai ben,
» se d'erba non diventa fen, et in vero s'appi-
» gliano le Cipolline tanto facilmente, che non
» ci occorre quella pioggia, la quale entrando nel
» cannello tagliato di fresco . . . . , assai l'offen-
» de. Si semina fra le Cipolle Lattuca la quale
» subito nata si leva, e con tal occasione si sar-
» chiano le Cipolle, il che si deve fare ogni quin-
» dici o venti giorni non permettendoci compa-
» gnia di erba trista. Alcuni non solo col sar-
» chiello gli rimuovono la terra d'intorno, ma
» con mano ancora la levano, e con quella o al-
» tro ridotta in polvere, ce la ritornano, e co-
» prono le Cipolle, acciò possano con più como-
» dità per quella allargarsi. Non è bene ove non
» è abbondanza d'acque innaffiarle trapiantate che
» siano, perchè il terreno una volta innaffiato se
» col continuare non si mantiene morbido, s'in-
» durisce in maniera che la Cipolla non può al-
» largarsi . . . Le Cipolle più piccole delle ca-
» vate in agosto si tornano a piantare ovvero ac-
» cortisi della sua piccolezza non si cavano. Que-
» ste col benefizio dei primi umidi autunnali na-
» scono, et in pochi giorni vengono atte a ser-
» virsene sino al Natale. Successivamente quelle

» che nascono in casa pur si piantano di novem-
» bre, quali da Natale sino a Pasqua si lasciano
» mangiare. Ne' primi giorni di maggio piantansi
» le già seminate di agosto. Le seminate a pri-
» mavera entro quindici o venti giorni dopo il
» trasponimento ingrossano da potere servire per
» cibo, e volendole mangiar piccole si possono
» porrre più spesse, anzi levate le prime, zappa-
» to di nuovo il terreno, se ne ripongono dell' al-
» tre. » Si traspongono ancora le Cipolle, semi-
nate alla fine di luglio, conosciute dai cuochi
ed ortolani in Lombardia col nome *di Cipollotte*
da inverno, due mesi dopo, e si vanno cogliendo
per l' inverno.

La coltivazione della Cipolla pemasca, che
Comasca viene chiamata dall'Autore alle note ad
Agostino *Gallo* nell' edizione del 1775, merita qui
di essere riportata, ed io non farò se non se rico-
piare quanto ne dice il signor *Ugoni* nella descri-
zione che ne ha fatta, inserita nel volume V de-
gli Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia, ag-
giungendo solo che è verissimo essere una tale
Cipolla soggetta a patire assaissimo per le nebbie.
Mentre scrivo il presente Articolo, ho veduto che
in quest'anno, per altro molto nebbioso, le Cipolle
comuni non hanno molto sofferto, laddove le Po-
masche di cui aveva fatta seminagione sono state
danneggiate più delle altre; ed ho veduto in due
luoghi intorno a Reggio, in uno dei quali suol
essere la nebbia più fatale, maggiore ancora es-
sere stato il guasto da esse ricevuto. Quanto al

loro coltivamento, così s' esprime il signor *Ugoni*: » L' esperto Ortolano verso la metà di marzo, avendo già preparata la semente delle Cipolle pomasche di buona qualità, raccolta l'anno avanti, dispone un quadrato o due del suo orto. Procura di avere del letame di cavallo fatto con foglie di castagno, date per letto alla detta bestia, il qual letame riesce meglio di qualunque altro, perchè tarda più a consumarsi nella terra, e poi perchè non produce erbe cattive. Lo trasporta nel quadrato, e lo stende a mucchietti vicini l' uno all' altro sopra le ajuole in tanta quantità, che per concimare un quadrato di dieci tavole di terra, vi vorranno quaranta quadretti cubici circa di nostra misura di letame (è da avvertirsi che una tale coltivazione si fa nel Bresciano). Non si distribuisce tutto il quadrato in una volta sola, ma si stende solo sopra quella quantità di ajuole che si possono vangare in quello stesso giorno, perchè restando così esposto si seccherebbe di troppo, e perderebbe in parte il suo vigore. Distribuito il concime, due uomini con forte vanga, stando uno per lato di ogni ajuola, vangano e coprono il letame sparso, formando le ajuole ben colme, ma però senza battere e sminuzzare il terreno; e nel vangare formano altresì le piccole chiuse nei solchi, più basse dell'ajuola, servendo queste per trattenere l' acqua, affinchè penetri nel mezzo dell' ajuola al tempo dell' irrigazione. Terminato di lavorare un'ajuola, se ne comincia a vangare un' altra, proseguendo così sino

a tanto che sia vangato interamente tutto il terreno. Compita la vangatura di un'ajuola, un altro uomo dato di piglio ad un rastrello co' denti di ferro, prima che la superficie della terra si asciughi, va sminuzzolando ed eguagliando la medesima, onde le ajuole siano ben disposte. La seminagione si suol fare all' incirca verso il terminare di marzo. Vi s' impiegano circa tre once di semenza per ogni tavola di terreno. Vi uniscono una metà di terra ben secca, mescolando ben bene insieme l' una e l' altra. Seminano le ajuole andando e ritornando da una parte e dall' altra, distribuendo la semente, in maniera che un grano sia distante dall' altro due o tre diti. Tien dietro all' uomo che semina un altro con un rastrello di legno, calcando co' denti di questo la semente entro il terreno, e conducendo leggermente il medesimo su tutta la superficie dell' ajuola. Terminata la seminagione e ricoperte le sementi, si copre tutto il seminato con paglia, e si lascia per dieci o dodici giorni, fintanto che siano nate le piccole Cipolle. Una tale pratica impedisce che il terreno non si ammacchi troppo nelle grandi pioggie, ed ancora che tanto il terreno, quanto la semente non si dissecchino troppo per l' azione del sole e del vento. Nate le pianticelle si leva con destrezza la paglia. Alla fine del mese di aprile od ai primi di maggio, secondo il tenore della stagione umida od asciutta, s' irrigano le Cipolle. Occorrendo tale adacquamento, bisogna farlo con molta precauzione, procurando che l' acqua

non superi le ajuole, ma solamente che le penetri a dovere. Si replica tale adacquamento ogni qualunque volta lo esiga il bisogno, procurando però che non soffrano la sete, perchè sarebbe loro di grave danno. Così pure nel mese di maggio si devono ripurgare le ajuole dalle erbe cattive con molta diligenza, usando soltanto delle mani, la qual operazione rendesi indispensabile di replicare più volte secondo il bisogno. Cominciano le piante a fare la piccola Cipolla alla fine di giugno, e nel crescere che fa, esce ancora dal terreno, cosicchè ai primi di agosto, tempo nel quale sono mature, tutte le ajuole si veggono coperte di Cipolle, i di cui bulbi sono esteriormente visibili. La maturità loro viene indicata dall'essiccarsi delle foglie, lochè accade all'incirca verso la metà di agosto. Allora si estirpano e si lasciano stese sopra le ajuole per quattro o cinque giorni, e poi si portano nell'aja, dove si tagliano le foglie, e si lasciano diseccare al sole per lo spazio di altri tre o quattro giorni, e poi si portano sopra il solajo ove si conservano fino all'aprile. Volendo poi raccogliere il seme dalle Cipolle, queste si piantano ponendone i bulbi nel mese di marzo, ma coll' avvertenza di non sotterrarli quasi nulla. Germogliano e producono fiore e seme che matura alla fine di luglio. » La raccolta di queste Cipolle, che pare riserbata agli orti del circondario di Brescia, od a qualcheduno dei paesi pedemontani della provincia bresciana, è molto abbondante. Se ne raccoglie in un quadrato, che suol es-

sere dieci o dodici tavole di misura di Brescia, cento e sino a cento venti pesi nelle annate buone, ma non mai meno di 50 o 60 pesi, ognuno de' quali si vende soldi 20, e sino 25. » Questo tratto può servire ancora di supplemento a quanto ho detto della coltivazione delle altre Cipolle.

COCLEARIA T. *Cranson officinal. Cuillerée, Herbe aux cuilliers* franc.

Appartiene al genere *Cochlearia*, pel quale vedasi l'articolo ARMORACIO. È chiamata *Cochlearia officinalis*. Le sue radici sono annue e durano due anni, hanno la forma di fuso, e sono capellute. I fusti che non si alzano più di sei pollici sono ramoruti; le foglie radicali foggiate a cuore, col gambo, crasse, e lucenti; le foglie del fusto alterne, sessili, bislunghe, leggermente sinuose; i fiori piccoli, bianchi, e disposti a corimbo all'estremità dei rami. Fra noi è poco coltivata, abbenchè spesso venga ricercata. Un terreno sempre fresco le conviene, e se fosse leggermente coperto da un velo leggerissimo d'acqua sempre corrente, sarebbe migliore. Una esposizione pienamente aduggiata solamente e non solatia le è necessaria. In tale terreno si scava un fossetto profondo cinque o sei once al più, volto a settentrione, e ben vangato e rimondo; poi seminasi la Cocclearia. Difficilmente nasce, perchè è una di quelle piante che bisogna seminare appena appena è matura la sua semente. Bisogna mantenere umido il terreno seminato, ed occor-

rendo, anzi irrigarlo. Cresciute le pianticelle si principia a coglierne le foglie nell' anno stesso. A primavera, appena comincia a mettere le foglie ed il fusto, bisogna tosarla per prolungarle l'esistenza lasciando intatte soltanto quelle piante che si vogliono tenere per la semente, la quale matura in estate.

COCOMERO. T. *Melon d'Eau* franc.

Appartiene al genere *Cucurbita* di Linneo, classe XXI, ord. X, pel quale vedi all' Articolo ZUCCA. Chiamasi *Cucurbita Citrullus*. Le foglie sono profondamente divise da' lobi, quelli all' estremità inferiore sono suddivisi in due altri, ed una porzione della foglia scorre sul nervo, sino al secondo lobo superiore, e così sino alla sommità, e tutti i lobi sono terminati da una punta, leggermente dentati a guisa di sega nelle giovani messe, e rotondati nelle vecchie. Il suo frutto è tondo, duro, carnoso, senza alcuna cavità. I semi disposti in tre ordini sono situati all' incirca nel terzo della grossezza del frutto. La scorza è verde, che inclina al bianco verso il gambo. Lascerò agli eruditi il decidere se questa pianta fosse nota in Europa a' tempi dei Romani, e mi pongo del partito di quelli che la vogliono originaria dell'Asia, e sconosciuta agli ortolani d'Italia. Ecco ciò ho potuto rilevare sulle varie specie della medesima, e quanto ho saputo raccogliere dai nostri che ne hanno scritto, mentre qualche oltramontano ne ha parlato confusamente insieme co' citrioli.

COCOMERO DI PISTOJA. È la sorta più voluminosa che se ne trovi. Dicesi di Pistoja, perchè sebbene grossissime sianvene ancora in altri paesi, come, per esempio, nel Ferrarese, pure sono generalmente le più stimate. Hanno la figura globosa; ed il seme nero. È questa la specie più coltivata generalmente in Italia, e massimamente in Lombardia, dove però impicciolisce in ragione che il terreno nel quale cresce le disconviene. Il signor *Targioni* la chiama *Cucurbita Citrullus maximus.*

COCOMERO DI NAPOLI. È più piccolo, di seme bianchiccio, ed alle volte ha l'orlo nero. È comune nel Napoletano. Chiamasi *Cucurbita Citrullus medius.*

COCOMERO MOSCADELLO. Si distingue dalle altre per avere la polpa non rossa come le altre due, ma bensì dilavata, biancastra ed i semi rossi. Da alcuni viene trovata più delicata. *Cucurbita Citrullus sem. rubr.*

COCOMERO DI SEME MONDO. Le semenze hanno il guscio tenero e si mangiano insieme colla polpa; per questa singolarità sono tenuti in gran pregio da taluno, mentre altri li trovano più insipidi, *Cucurbita Citrullus, semine eduli.*

COCOMERO OVALE. Qualche volta ho riscontrata questa varietà o sorta che si distingue dalle altre per essere appunto di figura elittica ed a me sembra il *Melo indicus sive Patheca,* descritto da *Bauhin*, *Hist. plant.*

COCOMERO GIALLO. Ha la polpa giallastra e che si avvicina più a quella delle zucche.

Ma queste specie sono poi veramente varietà costanti? Non oserei affermarlo. Anzi avendo io consultati varj ortolani ed amatori che ne coltivano con diligenza, mi hanno assicurato che no. In fatti essi non distinguono i semi, e costantemente hanno varie sorti di Cocomero che nascono da semi d' uno stesso frutto. Bisognerebbe aver fatte osservazioni che mancano. Il colore specialmente è molto soggetto a variare per cagioni accidentali. La coltivazione loro è analoga a quella dei Meloni. Pochissimi ne hanno scritto convenientemente ed in modo istruttivo, come il signor Francesco *Talini* di Pistoja, quindi riporterò qui in gran parte la sua Memoria tratta dal Volume VI de' miei *Annali dell' Agricoltura del Regno d' Italia.*

„ . . . . Due specie di Cocomeri conoscono i nostri contadini, cioè quelli che comunemente diconsi *nostrali*, e quelli che diconsi *napolitani* . . . Questi si distinguono dal frutto, venendo un poco più piccolo e di una buccia più chiara e sottile, e di un sapore superiormente grato ai così detti *nostrali*. Questa qualità o specie di Cocomeri non è molto che è stata introdotta nel nostro territorio; ed io ben mi ricordo che nella mia prima gioventù non si conosceva. Il *Trinci* in fatti nel suo Trattato sopra la coltivazione de' Cocomeri non ne fa menzione. Porto opinione che recati i semi dal Napoletano o dalla Sicilia abbiano perciò ritenuto il nome del paese da cui sono venuti. Essendo questi stati ritrovati di un sapore,

e di una grazia superiore ai nostrali, si coltivano al presente da molti in preferenza dei primi. Una delle principali attenzioni per fare con profitto una semente di Cocomeri è la scelta del terreno. Deve esser questo di piano, sciolto, pastoso, e di buon fondo, in luogo comodo per adacquarsi, arioso e facile a scolar l' acqua. Il terreno forte, e che nell' estate serra e spacca non è solamente poco adattato a far prosperare questa pianta, ma onninamente contrario. La terra troppo arenosa, rimanendo facilmente prosciugata, si rende incapace di somministrare e mantenere alla delicata pianta de' Cocomeri il necessario alimento, restando inattivo nel maggior bisogno. Nella nostra pianura pistojese non v'è un luogo speciale in cui si vedano prosperare più, essendo tutta adattata per questa semente. Alcuni danno la preferenza alle terre di Vignole, della Ferruccia, di S. Sebastiano, per esser terre più fondate; ma siccome gli strati della terra non sono eguali da per tutto, incontrandosi in un medesimo podere, e talvolta ancora in un medesimo campo, della terra arenosa, ghiajosa, e buona; perciò dovrà scegliersi quel campo che conterrà la sopra indicata terra, cioè sciolta, pastosa e di buon fondo. »

» Terminato il campo in cui voglia farsi la sementa dei Cocomeri (il quale si sceglie tra quelli destinati a rinnovarsi colla vangatura dopo che si sono levati gli strami e rape per pascolo del bestiame) si procede alla vangatura. Deve

questa eseguirsi dal principio di aprile sino ai 20 del detto mese, osservando che la terra sia asciutta, vangando e smovendo la terra alla profondità maggiore di un braccio. Si procuri nel tempo stesso di nettarla bene dalle barbe delle erbe, e specialmente dalla gramigna che facilmente alligna in questa qualità di terreno. »

» Gli antichi agronomi prescrivono ancor essi questo tempo per la preparazione del terreno destinato per questa semente, fra' quali *Plinio*, lib. xix., cap. 5; se pure vuol credersi che gli antichi conoscessero questa pianta; o se la conoscevano, la disprezzarono. Di quest' ultimo parere è il signor *Pagani* nella sua traduzione di *Columella*, lib. ii., cap. iii., not. 92, intendendo la parola *Cucumeres* pei cetriuoli. I Francesi ancora hanno poco intesa questa coltivazione, e l' hanno spesso confusa con i cetriuoli sopra dei quali molto si diffondono. »

» Ma ritorniamo al nostro proposito. Due o tre giorni dopo che è stata fatta la vangatura, e ripulita esattamente la terra dalle erbe sopraddette, si riduca la superficie del campo in modo che le acque piovane possano avere un pronto scolo; quindi si erpichi più volte e per più versi, sminuzzando o stritolando le più piccole zolle. »

» Dopo quattro o cinque giorni, che è compito questo lavoro, cioè il 24 o 25 di aprile, si apra il terreno coll' aratro grande, come si pratica a dissodare, e si facciano i solchi da tramontana a mezzogiorno, larghi due palmi e mezzo.

compreso il lembo o sia ciglio. Arata in tal modo la superficie si mettono due solchi insieme tirando col marrone un lembo ridosso all' altro, in modo che formino una sola porca, larga circa cinque palmi, la quale dalla parte di levante resti bassa al pari del fondo del solco fatto coll' aratro, e la parte di ponente resti sollevata tutta l' altezza del lembo. Ciò si pratica non tanto pel pronto scolo delle acque quanto ancora perchè il sole riscaldi più presto il terreno, faciliti ed acceleri la nascita dei semi, che tosto s' internano colle loro barbe nel terreno. »

» Preparate e disposte in tal maniera le porche, si facciano in mezzo di esse colla vanga le buche larghe due palmi e mezzo per ogni verso, e due profonde, acciò siano capaci di staja uno e mezzo concime, preparato come si dirà in appresso, e lontane una dall' altra dodici palmi sterzato in maniera di quinconce. Vi si mette poi il concime nella quantità sopra indicata, avvertendo di pigiarlo mediocremente per non diminuirgli la sua attività. Si ricopra in seguito con terra bene stritolata, e questa senza pigiarla. In mezzo alla buca suddetta, pel lungo della porca, si faccia coll' occhio del marrone un picciol solchetto, profondo due dita, e lungo un palmo, coll' avvertenza che sopra il concime della buca vi restino almeno quattro dita di terra. »

» In questo solchetto si mettono separatamente otto o dieci semi, i quali si ricoprono leggermente con terra sottile, e un poco renosa,

affinchè piovendo non faccia crosta. Tutto questo lavoro deve farsi in tempo che la terra non sia troppo bagnata. Queste minute attenzioni e avvertenze per la preparazione del terreno sono state già insegnate dal signor Cosimo *Trinci*, e sono esattamente praticate da chi desidera fare con profitto la coltivazione dei Cocomeri. »

» In quanto al governo, questo deve essere sostanzioso, spiritoso, e smaltito. Per ottener ciò si cominci alla fine di ottobre a radunare le vinacce che si cavano dai tini, mescolandole col letame de' cavalli ben biadati, e pecorino con questa proporzione; metà concime di cavallo, e l' altra metà tra pecorino e vinaccia. Si ponga in luogo ove non possa piovere, stritolandolo e rimescolandolo ogni quindici giorni o venti, acciò si venga a smaltire; e in caso che restasse troppo asciutto, si bagni qualche poco con acqua, e quindi sempre si riammassi e sia strettamente pigiato. »

» Giunti al principio di marzo, si consideri la quantità del detto governo preparato, e allora si prenda, per la quinta parte, dello sterco di colombi e di polli, mescolando tutto insieme esattamente, nè si tralasci di prendere ancora un' altra quinta parte per lo meno di cessino, e materia grossa, che si cavano dalle cloache delle case, mescolando al solito tutto insieme, e ritornando a mescolarlo per altre due o tre volte, avvertendo sempre che dopo mescolato si ammassi strettamente. »

» Alcuni, fra i quali il *Trinci*, prescrivono che si adoperino dei lupini cotti leggermente; ma l' esperienza ha fatto vedere che i Cocomeri governati coi lupini, quando sono maturi, formano internamente dal gambo al fiore un torso bianco, insipido e duro. »

» Preparato con questo metodo il governo, e con le qualità de' sughi sovraindicati, venuto il tempo della sementa, si ponga nelle buche nella qualità sopra prescritta di staja uno e mezzo, e sicuramente avremo Cocomeri bellissimi, grossi, di buccia liscia, morata e di buon sapore; dipendendo la perfezione dei Cocomeri dalla bontà del suolo, dalla qualità de' governi e dalla scelta del seme. »

» Avendo parlato fin qui della qualità del suolo e dei governi, resta che ora parliamo dei semi. Debbono questi levarsi dai frutti che sono i migliori e più grossi, e scegliersi quei semi che si vedono sostanziosi e non patiti. Due o tre giorni avanti di seminarli si pongono a rinvenire nell' acqua o vino: e se è vera la regola che insegna *Plinio* rispetto a' Cocomeri, o vogliam dire cetriuoli, di cui si ponevano i semi a macerare per due o tre dì in acqua melata affinchè venissero più dolci, consiglierei di porli a rinvenire in vino, mescolandovi della cannella e dei garofani, come praticano i nostri contadini ai semi de' poponi affinchè si abbiano i frutti più squisiti. »

» Preparato in tal maniera il seme, dopo due o tre giorni che è stato a macerare, se ne

pongono sette od otto nell'occhio già preparato sopra le buche, come sopra si è detto, il che si fa sulla fine di aprile o ai primi di maggio. Sopra di che farei un' avvertenza di non mescolare i semi de' Napoletani con i nostrali, e di questi seminerei distintamente e separatamente i semi neri, rossi e bigi; il che non osservandosi in pratica dai nostri contadini, credo che abbia contribuito alla degenerazione dei nostri decantati Cocomeri. E ciò asserisco con fondamento, perchè mescolandosi i polviscoli fecondanti da una pianta all' altra, può benissimo rimanere alterata la qualità dei frutti. Per questa ragione si tengono lontane dai cocomerai le piante delle Zucche e de' Cetriuoli, non potendo far di meno di non alterare con i loro polviscoli la bontà dei Cocomeri, essendo piante tutte della medesima famiglia, cioè cucurbitacee » . . . . . .

» Dopo dieci o dodici giorni che i semi saranno nati, e vedendo che sono bene assicurati, il che si conosce dal buono e vivo colore delle piccole pianticine, se ne lasciano due sole per buca delle più belle e vigorose, purchè siano un poco distanti, e le altre si sbarbano. Cresciute intanto le lasciate in modo, che abbiano tre o quattro foglie per ciascheduna, allora deve zapparsi la terra da per tutto, rincalzando i gambi delle piccole pianticelle fino alle foglie, senza calcar la terra, e con abbassare un poco la terra delle porche dalla parte di ponente, e di nuovo si ripulisca la terra dalle erbe che vi possono

esser nate. Cresciute poi tanto che abbiano circa un palmo e mezzo di tralcio, si zappi nuovamente la terra, e si ripiani tutta da per tutto, e massime intorno alle piante con delicatezza e diligenza, le quali nuovamente si rigoverneranno con colombina e pollina spenta nel cessìno, facendo una piccola buchetta all'intorno un poco lontana dal gambo. Quando poi saranno cresciute tanto che abbiano due braccia di tralcio, allora si procuri di voltar le punte de' tralci sparsamente per tutti i lati del campo, acciò crescendo le riempiano e le coprano da per tutto egualmente. Si lascino però due stradelle scoperte che incrocino il campo, procurando di tener sempre i tralci voltati in modo che non occupino il detto stradello, affinchè si possa liberamente passare senza calpestare e danneggiare i detti tralci. »

» Cominciando poi a fiorire e ad annodare i Cocomeri, se ne lasci uno per pianta; e ingrossati e pervenuti che si vedono al peso di due o tre libbre si prendono diligentemente pel gambo e si ripongono in terra dalla parte del fiore, acciò possano crescere con maggior comodo, venendo in tal maniera più grossi, più tondi, e di miglior forma; e allora è il tempo di stralciare o castrare i Cocomeri, operazione molto difficile, e che importa molto. Secondo che il *Trinci* consiglia, se questa operazione non è eseguita da persone pratiche, meglio è il non farla, essendo facile il tagliare i tralci buoni e lasciare i cattivi, ovvero spiantarli troppo corti, e intanto perdere molto

frutto. La stralciatura adunque, potatura, o castratura che voglia chiamarsi, si fa come ho detto quando è allegato od annodato il Cocomero, mozzando i tralci piccoli che sono nati dal tralcio maestro, levando la punta alle femminelle e al suddetto tralcio maestro tre nodi sopra al Cocomero già allegato. »

» Avanzandosi poi la stagione, e sempre più crescendo il caldo, giunti che siamo circa il 20 di luglio o prima, vedendo che i Cocomeri patiscano pel troppo alidore, si adacquino immediatamente prima che abbiano cominciato a patire, e prima che abbiano cominciato a mutar colore, cioè avanti i primi principj di maturazione; ciò si fa con far entrare placidamente l'acqua nel campo, tanto che lo copra tutto, tenendolo così coperto dall' acqua per un' intera notte, ovvero per cinque o sei ore di mattina, affinchè la terra possa bene inzupparsi. Dopo questa innaffiatura mai più si adacquino nè si potino. Si stia però qualche giorno senza entrare nel campo, fintantochè il terreno sia assodato, e allora si continuerà a rivederli e addirizzarli come già si è detto ».

» Questa sola inacquatura, fatta in tempo basterà per condurre i Cocomeri ad una perfetta maturità, la quale suol cominciare sulla fine di luglio, e continuare per tutto agosto. Se ne colgono ancora nel settembre, ma questi sono di quelli chiamati *veltoni*, i quali sono molto inferiori ai primi, perchè allegati da tralci rimessi, sì pel sapore che pella grossezza, e questi sono

quelli che possono dirsi *serotini*. Si hanno tavolta ancora de' Cocomeri che maturano anticipatamente, ma questo succede perchè venuti in terreno di poco fondo, e piuttosto renoso. »

» Per conoscere poi la maturità ed il punto di cogliergli, saranno di ciò avvertiti allorquando si vede al Cocomero seccato il viticchio, e che battendolo con la mano si sentirà dare un suono torbo. Questo è il tempo di toglierli dalla pianta, e di trasportarli in luoghi freschi ed asciutti, per conservarli qualche tempo, o spedirli in quei luoghi dove è poco conosciuta questa coltivazione. Ordinariamente maturano i Cocomeri quaranta giorni dopo l' allegazione . . . . l' ordinario peso di questo frutto è di 80 o di 60 libbre, abbenchè, come si è detto, siansene veduti di 120 trattandosi dei nostrali. »

» Quando la stagione accompagna la sementa dei Cocomeri, fa un prodotto rispettabile, giacchè 40 buche hanno data una ripresa di 60 scudi, dal qual prodotto difalcando la spesa de' sughi ecc., la quale può considerarsi per un terzo, resta sempre un utile di scudi 40 per una mezza coltra di terreno che resta occupata nell' estate da questa sementa. Per quanto utile però se ne ricavi da questa pianta essa è però altrettanto fallace; poichè se l' estate va molto piovosa, in conseguenza poco calda, allora i Cocomeri languiscono, e specialmente se i governi non fossero bene smaltiti, allora la soverchia umidità li rimette in fermentazione, e producono quella che volgarmente s

dice *nebbia*, la quale distrugge affatto gli interi campi di questa semente. In tal caso non rimane al proprietario che la speranza di farvi una buona raccolta di grano, che a suo tempo in questo terreno ben lavorato e governato, vi prospera. »

Per quanto m' abbia rivoltati sossopra gli scrittori francesi non ho potuto in essi rinvenire trattato questo ramo di coltivazione con tanta precisione. È noto l' uso dei Cocomeri. Si apprestano sulle mense e sono un buon rifrescante, quantunque gli stomachi deboli ne risentano dell' incomodo. Diacciato specialmente in Toscana viene gradito ancora dalle persone meglio educate. Alcuni vi uniscono del vino spiritoso. Il signor *Buchoz* è in abbaglio quando nel suo Dizionario delle piante che servono di alimento asserisce ch' esso è insipido. Egli non avrà certamente gustati i Cocomeri pistojesi.

Due sono le malattie alle quali vanno soggeti i Cocomeri. L' una è la *Melata*. Questa si presenta in forma, (dirò così) di vernice su i pori delle foglie e degli steli. È bianca, dolce ed attrae così gli insetti che disorganizzano i vasi per succhiarla. È, secondo il signor *Talini* che ha scritta una bella Memoria sulle malattie de' Cocomeri, la traspirazione arrestata atteso un freddo improvviso all' atto che esce. Vi si rimedia adacquando abbondantissimamente le foglie ed i gambi infetti *onde, ben disciolta la melata nell' acqua, sia da questa portata via*, e così restituita alla pianta la soppressa traspirazione. Ciò dovrà ripetersi ogni

volta che ricomparisca. Per minorare i danni della *nebbia-ruggine*, altra infermità che rovina molti Cocomeri, non v' è che l' usare concimi ben digeriti ed asciutti cioè colombina, fuligine e simili, stando lontano da que' di stalla. Il terreno governato con materie troppo crasse, e la stagione umida cagionano o certo favoriscono entrambi questi morbi.

COMINO. T. *Comin.* franc.

Appartiene al genere *Cuminum* di Linneo, clas. V., ord. II. Ha un calice composto di cinque reste, i petali smarginati quasi eguali: frutto ovale, striato, e coronato dal calice. Chiamasi *Cuminum Cyminum.* Cresce poco più di due palmi di metro. Il fusto è ramoso, le foglie alterne, divise minutissimamente, co' fiori porporini o bianchi disposti ad ombrella. Non mi pare che sia seminata negli orti se non forse nel Napoletano. Ama un' esposizione ben soleggiata, e clima caldo. Seminasi in primavera sopra un terreno ricco. Teme il freddo. Bisogna sarchiarla, e diradarla quando sia troppo fitta, e coglierne i semi prima che maturino, altrimenti si corre pericolo di perderli. Vuole esser messa sopra una tavola ben esposta questa semente perchè si perfezioni. Stenta a nascere se non ha caldo ed irrigazione a suo senno. Noi abbiamo questi semi dal levante. Eglino sono più grati che quelli del finocchio al palato di molti. S' impiegano per dolciarj, per farne rosolj, e cibo ai piccioni terrajoli, mescolandoli all' altro cibo. I contadini

altre volte in Lombardia facevano una salsa chiamata *cominata* e *cuminata* . Ne coltivai in piccola quantità, e venne benissimo anche in terra, sebbene più rigoglioso vegetasse in vaso .

CORIANDRO . T. *Coriandre* franc.

Appartiene al genere *Coriandrum* di Linneo, cl. V., or. II. Ha il calice formato di cinque denti, i petali sono piegati nella sommità a guisa di cuore, eguali nel disco, diseguali e più grandi nella circonferenza; frutto sferico o formato da due piccole sfere applicate l' una contro l' altra. È detta *Coriandrum sativum* . Cresce spontanea in molti luoghi dell' Italia, e coltivasi in copia in qualcuno. Viene però annoverata dagli scrittori fra le piante ortensi. È una pianta alta due piedi al più, liscia in tutta la sua superficie. Lo stelo è verticale, fogliuto, ordinariamente ramoso, e terminato da un' ombrella di fiori bianchi leggermente porporini. Le foglie sono due volte alate e diseguali; le foglioline delle inferiori sono assai larghe, ovali, fornite di lobi, dentate, e le foglioline delle superiori sono lunghe, strette, divise in due o tre tagli lineari. L' ombrella è per lo più cinta da una fogliolina, e l' ombrelletta da due o tre rivolte da una parte sola.

Ama un terreno leggiero e profondo, ed una esposizione ben soleggiata. Asseriscono alcuni che non isterilisce un fondo ancorchè vi stia sopra più anni. La seminagione si fa in agosto o in marzo. Se il terreno non è molto letamato, ma buono per sè, il Coriandro riesce migliore. Nella sua

gioventù è soggetto ad essere molestato dalle erbe cattive, onde conviene sarchiarlo, ed in questa operazione si farà in modo che ciascheduna pianta rimanga distante dall' altra un buon palmo. Le piante nate prima dell' inverno sono quelle che forniscono i migliori semi, e per questi appunto si fa conto di tal pianta. In estate quando la pianta è secca si colgono, e poi si battono. Pare che possa tornare l' anticipar alcun poco la raccolta, e non aspettare che siano del tutto mature, perchè se ne perde. Questo seme non deve riporsi se non quando sia perfettamente secco, perchè è soggetto a diventar nero ed a fermentare.

CRESCIONE. T. *Cresson d' eau* franc.

Viene detto *Crescione vero*, per differenziarlo dal *Crescione gentile*, di cui si è parlato sotto l' articolo AGRETTO. Appartiene al genere *Sisymbrium* di Linneo, cl. XV., or. II. Ha il calice aperto, di foglie quattro; i petali son pure quattro con unghie corte. Ha la siliqua lunga, cilindrica, a due caselle, con più semi, con le valve non arricciate.

Non dovrei veramente parlare di questa pianta, comunissima fra noi, e che forse non coltivasi in verun paese italiano. Ma siccome entra fra le ortensi, e potrebbe a taluno piacere di saperne il metodo di coltura, così, atteso il divisamento da me fatto di parlare di tutte, daronne la descrizione ed i precetti di propagarla.

Essa ha le radici perenni, e che stendonsi oriz-

zontalmente a fior di terra; i fusti voti, scannellati e ramosi; le foglie alterne, alate, colla foglia dispari, composte di foglioline ovate, dentate e foggiate quasi a cuore, alquanto carnose, e di un verde scuro coll' ultima più grande; i fiori sono bianchi e disposti a grappoletti ascellari, o alle estremità.

Un' acqua perenne che lentamente passa a traverso la superficie di un terreno è la migliore per far prosperare il Crescione, ed è ottima se in inverno non gela essendo questa pianta sensibilissima al freddo. Il luogo non devé essere soggetto a lasciare scolare troppo rapidamente l' acqua. Propagasi col dividere le radici al principio di primavera o verso il terminare dell' estate. Nessuna cura domanda, fuorchè, per averne più, d' impedire che faccia le sementi. Dura molto; ma sarà bene di rinnovarne la piantagione. Si fanno gli elogj del Crescione da tutti gli scrittori. Per le insalate lo raccomandano a quelli che temono di scorbuto, mescolandolo ad altre erbe.

CRETAMO T. *Bacile. Fenouille marin. Passe pierre* franc.

Appartiene al genere *Crithmum* di Linneo, classe V, ord. II. Ha i frutti ovali convessi, striati, faccettati, e i fiori eguali. Chiamasi *Chrithmum maritimum*. La sua radice è a fuso; alzasi poco più di mezzo piede col suo stelo scannellato, ramoso; le foglie sono alterne e tre volte ternate colle fogliette lanciuolate, carnose, co' fiori biancastri e che cresce in riva al mare. Nei paesi

caldi è molto adoperata tanto in insalata che nella cucina. Chi volesse coltivarne entro terra, mentre alle sponde del Mediterraneo ed Adriatico trovasi spontanea, scelga un terreno piuttosto asciutto ed in particolar maniera riparato dal freddo per cui oltremodo ne risente. Si contenta di poca terra. Potrebbero coltivarsene le piccole pianticelle da aversi col mezzo delle sementi da porsi giù in primavera in terra ricca, sciolta, e non troppo asciutta, e riporle nei vecchj muri esposti a levante o mezzodì.

CUMINELLA. *Toute-Espice* franc.

Appartiene al genere *Nigella* di Linneo, classe XIII., or. V. Non ha calice, ma cinque petali e cinque nettarj alterni ai petali fatti a conio e le caselle distinte. Chiamasi *Nigella sativa*. Ha semi poco neri e piuttosto rossicci. Le sue foglie sono alterne, frastagliate assai minutamente, alquanto pelose co' fiori bianchi e solitarj all' estremità degli steli. Io l' ho seminata più volte in primavera e mi è nata, ed ha compito la semenza in estate. Porzione di questa caduta in terra prima di essere raccolta nacquemi in autunno e fiorì benissimo, e maturò i semi alla fine di primavera. Ama un terreno ricco assai e non asciutto per vegetare prosperamente. Si fa grand' uso della sua semente dai confetturieri e per dar odore ai sorbetti. Cresciute però in terreno troppo letamato sono meno olezzanti. Coltivasi in qualche luogo dell' antica Romagna. Potrebbe, volendosi, al modo

stesso coltivare ancora la *Nigella damascena* chiamata cogli stessi nomi ed anche volgarmente *Fanciullacce . Seppi . Erba bozzolina* . Trovasi fiorita sul principio dell' estate nei campi . Ha la semenza nera un poco caustica . Tramanda odore di fragola ed è perciò che in Toscana si adopera a dar l' odore anch' essa ai gelati .

DOLCICHINI . *Souchet comestible* franc. Appartiene al genere *Cyperus* di Linneo, classe II., Ord. I. Ha le glume dei fiori paleacee, embriciate, distiche; mancante di corolla; ha un seme solo nudo; le spighette compresse . I botanici lo chiamano *Cyperus esculentus* . Il signor professore *Ranaldi* ha scritte due belle Memorie sulla sua coltivazione . Il mio amico professore *Targioni-Tozzetti* ha fatto vedere come siano questi stati confusi con altre specie, e così li descrive brevemente: » Hanno il culmo triangolare nudo (e *peloso*); ombrella fogliosa . I tuberi sono ovati curvi e coperti di zone embriciate . »

Tranne i terreni cattivi ovunque vegetano; ma per altro preferiscono la terra leggiera e sufficientemente letamata . Si prepara vangandola . Ai primi di maggio od ancora alla fine di aprile si aprono dei solchi a tre o quattro pollici di profondità , distanti circa dieci pollici fra di loro. In essi si pongono i tubercoletti dei Dolcichini che prima si saranno tenuti per 24 o 48 ore a molle nell' acqua . Fatta la piantagione sarà giovevole quando possa aversi un adacquamento . Nel resto basterà sarchiarli, e rompere la crosta della terra

se indurisca. In occasione di lunghe e forti siccità diventa necessario l'innaffiare alcun poco, altrimenti sogliono soffrire. Quando le foglie ingialliscono, lo che suole accadere in settembre, si cavano. Sia giorno buono, e la terra non bagnata troppo, e si faccia uso della vanga. Si disecchino all' aria, e non si ammucchino troppo. Io non ho fatta veruna esperienza, ma gli autori assicurano potersi di queste radici fare molti usi, per cui sarebbe bene fare qualche tentativo per tutto. Se ne mangiano freschi, e sono dolcissimi. Convertiti in farina si cangiano in minestre e polente. Servì in vece di una porzione di cacao pel cioccolato. Se ne estrae olio, e si fanno adoperare negli usi medesimi delle mandorle, e finalmente si tostano ad uso di caffè, le quali cose tutte possono vedersi nelle citate Memorie del signor *Ranaldi*.

ERBA CIPOLLINA. T. *Porrette*. La *Civette* franc.

Appartiene al genere *Allium*, per cui vedi l' Articolo AGLIO. Cresce poco alta questa pianta. Ha gli scapi diritti, sottili e nudi. Le sue foglie minute sono cilindriche, vote, tubulate ed eguali agli scapi. I fiori sono porporini, in capolino. Chiamasi *Allium schaenoprasum*. Cresce in ogni terreno, ma non ama il soleggiato ed umido. Propagasi col dividerne tanto in autunno quanto in primavera le radici. Facilmente abbarbica. Per mantenerlo bisogna propagarlo spesso. Si recidono le foglie per farne uso nell' insalata od anche ne' manica-

setti: Avendone nell' orto domestico per gli usi della famiglia si reciderà in modo che passi un intervallo di 15 giorni fra un taglio e l' altro. Questa pianta l' ho sentita chiamata ora *Cipollina francese*, ora *Cipollina tedesca* secondo il paese d' onde si è ricevuta la prima volta. Sappiasi però che non era sconosciuta al tempo dei Romani, almeno se hanno a dovere interpretato il passo di *Marziale* che ne fa menzione. Non mi riesce per altro punto inverisimile che questa pianta potesse essersi perduta, mentre è accadnto a me, quando non ebbi la precauzione di rinnovarla o d' impedire che facesse la semente che andasse a male. Così pure alcuna volta pel troppo alidore della state perì. Chi avesse la diligenza di coltivarne qualche pianta per raccoglierne la semente potrebbe, seminandola da primavera sino al tardo autunno, avere delle foglie sempre giovani che sono molto più stimate, e più delicate. Gli oltremontani ammettono più varietà di Erba cipollina, chiamata ancora *Porro settile* da alcuni.

ERBA STELLA. T. *Corne de cerf* franc.

Appartiene al genere *Plantago* di Linneo, cl. IV., ord. I. Il calice è quadrifido, persistente. La corolla monopetala, quadrifida, arida, col lembo ripiegato. Le filamenta capillari, molto lunghe; la capsula ovale, biloculare, con molti semi piccoli, bislunghi. Dicesi *Plantago Coronopus*. Ha le radici fusiformi, poco ramose; gli scapi prostrati, spesso raddrizzati, pelosi; foglie pelose, cigliate, divise nel contorno, assai varie nella fi-

gura; quelle che escono dalla radice stanno stese circolarmente per terra. Ama un terreno piuttosto sciolto e fresco. Seminasi ogni anno in primavera. Se ne colgono le foglie per le insalate dette *mescolanze*. Per prolungare la raccolta o si potrà impedire alla pianta il montare in ispica, tagliandole il fusto quando lo caccia fuori, ovvero si potrà seminarne ogni quindici giorni. Può farsi ciò anche in autunno.

FAGIOLINA. È una mera varietà botanica, costante però, del *Fagiolo dall' Occhio*, che può vedersi qui sotto, ed è un *Dolichos* di Linneo. A ragione gli agricoltori ne fanno una specie distinta perchè si mantiene la sua semenza che è bianca, sempre più piccola di tutte le altre sorti. Non so se negli orti se ne coltivi. Certo è che non è generalmente in tutti i paesi. Potrebbe chiamarsi *Dolichos Catiang* franc. *minimo*.

FAGIOLO. *Haricot* franc.

Gli agricoltori ed ortolani comprendono sotto questo nome piante di un genere diverso, unendo insieme quelle che appartengono al vero Fagiolo, *Phaseolus* di Linneo ed al *Dolichos* dello stesso autore, generi entrambi della classe XVII, ordine IV. Pure molti distinguono queste piante chiamando semplicemente *Fagioli* quelle che Linneo comprende sotto nome di *Phaseoli*, e dicendo *Fagioli dall' Occhio* alle altre poste fra i *Dolichos*. Il *Phaseolus* ha il calice con due labbri, quello di sopra incavato nell' estremità superiore, ed il labbro inferiore ha tre den-

ti; lo standardo della corolla rovesciato ai lati, la carena e gli organi generatori torti a spira; l' ombelico del seme è privo di sensibile callosità. Il legume o frutto che contiene le sementi è bislungo, e soggetto a variare nella sua forma. È per quest' ultima ragione che tanto sonosi diversificate le sue varietà, e diventa difficile lo stabilire bene le specie. Alcuni prendono il colore. Ma se questa qualità è soggetta ad indurre in errore nel distinguere altre piante, diventa poi fallacissima nei Fagioli e Dolichi. Il sig. *Lasteyrie*, abbastanza noto pe' suoi scritti, pe' suoi viaggi, e soprattutto per la straordinaria equità colla quale giudica dell' agricoltura degli altri paesi, niente prevenuto pel suo natale, mi ha assicurato di averne coltivate 300 specie, le quali poi rientrano per la massima parte nel Fagiolo comune od in quella dall' occhio. Ho tentate alcune esperienze per vedere se può scoprirsi che nelle alterazioni sensibilissime di colore che si fanno nelle semenze siavi una certa regola, e quali siano i colori soggetti più degli altri a cambiarsi; ma fin qui nulla ho potuto raccogliere.

Mentre tutti convengono della difficoltà di descrivere bene le specie, io mi limiterò alle poche che ho potuto osservare.

FAGIOLO GALLETTO. *Phaseolus vulgaris semine compresso alb.*. Rampicasi. Le sementi sono compresse. La loro grandezza varia secondo i terreni e le stagioni. Ne' fondi freschi e negli anni umidi sono grandi ed al contrario piccoli.

FAGIOLO NERO. Simile all' altro. Non varia se non nel colore, il quale non è propriamente nero, ma di un turchino scurissimo. In generale non lo veggo coltivato.

FAGIOLO GALLETTO GIALLO. Ha i semi gialli, simile nel resto agli altri. Queste sono le tre specie di Fagioli come dicono *rampichini* che si coltivano più generalmente. I primi abbondano di più.

FAGIOLO MINORE. È bianco, di seme corto, meno compresso, ma non però molto voluminoso. Sarebbe mai il *Phaseolus pisiformis*?

FAGIOLO SENZA FILO. *Phaseolus globosus* di alcuni. Ve ne sono dei rossi scuri, dei mezzo scuri e mezzo bianchi, dei rossastri vinati; degli screziati di bianco, rosso-scuro e rossiccio; e dei rossi-scuri punteggiati di bianco; onde sei sorti potrebbero notarsene. Ma le mie proprie osservazioni avendomi convinto che nessuna è costante, e che per lo più ricadono nella rossa-scura, così ho pensato di ritenerle in una sola. Sono fatti a globo. Non sono feracissimi, ma per farne condimento o manicaretti sono buoni assai. Essi richiedono molto caldo. Si conoscevano sotto nome di *Phaseolus dimidiatus*.

FAGIOLO TRISTE. *Phaseolus inamœnus*. Non so se sia quello che altri chiamano *reniforme*. È il più largo o schiacciato dei Fagioli che si coltivano, ed è più largo del Fagiolo della prima specie e forse più compresso. La lunghezza e la larghezza sono quasi eguali. Vi sono più sorti

di questo Fagiolo, cioè 1. rosso cupo; 2. metà rosso-scuro, e metà bianco con punte rosse scure; 3. biancastro. Mi è stato lodato più volte come delicato ne' manicaretti. Lo coltivai più anni col nome di *Phaseolus borbonicus*.

FAGIOLO RIGATO. *Phaseolus Zebra?* È simile al Fagiolo nero, ma i semi sono di varj colori, per lo più con alcune strisce lunghe. Il colore dominante è il rossiccio vinato. Chiamasi *quarantino* perchè viene in breve tempo ed è primaticcio. A Bologna se ne veggono in quantità.

FAGIOLO DI SPAGNA. *Phaseolus multiflorus di Lamark*. Se ne trovano dei bianchi col fior bianco, e de' violacei ed avvinati che spesso sono screziati, e che hanno il fior rosso. Ve ne è poca quantità, e pare si coltivi più per la bellezza de' fiori che per altro. Pure è certo che è eccellente, e verde e secco. Ha i semi più grossi di tutte le altre specie; ma i suoi legumi sono molto coriacei.

FAGIOLO INGLESE. È bianco, tondo, punteggiato di verde-cupo. Si vuole uno de' Fagioli più delicati.

FAGIOLO MAJOLICHINO. Ne ho coltivati pochi grani. Sono bianchi, tondi, lucidi. A me parve la stessa qualità del *Fagiolo minore*. È molto ferace. Tutte le specie sin qui descritte sono rampicanti.

FAGIOLO ROMANO. Ha il seme bianco. I fiori spuntano a due a due sopra gambi assai più

corti di quelli che sostentano le foglie. Ve ne ha una varietà lionata, ed un' altra carnea.

FAGIOLO TURCO. Ha il fiore violetto ed il seme scuro, punteggiato o screziato di nero. Amendue appartengono al *Phaseolus nanus*. Questa specie in Lombardia ed anche in una porzione dell' antico Stato romano è la più coltivata di tutte le altre specie. È feracissima, e primaticcia.

FAGIOLO VARESE. *Phaseolus nanus* fr. luteolo. Forse il *Phaseolus illiricus*? È di color giallastro, ed è primaticcio, e feracissimo.

FAGIOLO DORATO. Il seme è più corto delle tre specie superiormente indicate, ma più cilindrico. È molto produttivo. In generale però i Fagioli gialli non hanno molto credito.

FAGIOLO VERDE. Fagiolo peloso. Ha il fusto pieghevole, gracile, irsuto. I legumi sono disposti a capolini, irsuti e contengono dei semi piuttosto globosi ed affatto verdi. *Phaseolus mungo*.

Non in tutti gli orti dello stesso paese coltivansi le medesime qualità di Fagioli. Quelle che amano un terreno aperto si riserbano ai grandi, ed il gusto degli abitanti determina l' ortolano a porre quella specie che più gli darà profitto. Non parlerò qui del modo di avere Fagioli primaticci, giacchè diedi nella Prima Parte le regole necessarie per ottenere precocemente questi ed altri prodotti. Altronde, fra noi non sono molto ricercate simili primizie, tanto più che si gustano i secchi comunemente da tutti. Così rimetto il curioso ai libri di agricoltura dei medesimi per la

coltivazione in grande nelle campagne. Quantunque il terreno migliore pe' Fagioli sia quello così detto di *mezzo sapore*, ed abbia a rifiutarsi il tenace ed umido, pure vi è qualche avvertenza particolare. I Fagioli, volgarmente detti *Raparini*, *Phaseolus vulgaris volubilis* si contentano del mediocre, ma vogliono luogo asciutto, ed il *Fagiolo sapone* riesce ancora nei magri. È però essenziale che sia ben lavorato colla vanga. La stagione di seminare i Fagioli comincia in marzo e continua sino a mezzo maggio. Il luogo e la facilità dello spaccio fa cominciare prima o dopo. Chi ha luoghi chiusi, esposizioni soleggiate, ed è sicuro di vender bene le primizie, lavorato il terreno in fine di febbrajo, ne pone giù massime di quella specie che chiamano *Turchi*, o *Frisoni*. Se il gelo li risparmia, o se abbiasi cura di ripararli se ne ha prima del solito. L' aprile però suol essere il mese nel quale se ne fa maggiore seminagione. Si piantano regolarmente o col foraterra, o ponendone due o tre semi in buche a conveniente distanza, formate colla zappa. Si letama da qualcheduno il terreno. Altri che sa fra gli ortaggi questa esser la pianta che abbisogna di minor copia di sughi la pone dove prima era qualche pianta, pel coltivamento della quale fu ingrassata la terra. Seminati i Fagioli se venga una grande pioggia un po' continuata spesso marciscono, ed io ho osservato questo fenomeno. È dunque necessario un discreto grado di umidità per farli sviluppare. Però guardisi dal seminarli quando, dopo che il

tempo fu lungamente buono, possa temersi che vengano lunghe piogge; e non s'irrighi il terreno su cui fu seminato se non con molta parsimonia. Così pure si osservi se la terra è sufficientemente riscaldata, e ciò valga per quelli che seminano in primavera, o anzi nel fine dell'inverno, o che hanno gli orti bassi. A questi è mestieri ingrassare il terreno, ed averlo ben riscaldato. Un tal genere di coltura conviene agli orti murati o posti alla marina, ma non molto agli altri. È inutile l'avvertire che richiedendo i Fagioli di essere sarchiati più volte, debbono lasciarsi dei solchi capaci di contenere un uomo onde possa liberamente maneggiare la zappa senza offenderli. Quanto ai Fagioli che si seminano tardi trovo commendato assai il porli a molle per 24 ore nell'acqua prima di metterli in terra. Questa precauzione è poi essenziale dove non si possa avere comodo d'irrigare appena compiuta la seminagione.

Quando i Fagioli sono alti tre o quattro dita allora bisogna colla vanga smuover loro intorno il terreno ed accumularlo vicino alle loro radici, e così contemporaneamente nettarlo. Quando cominciano a mettere il fiore si farà loro una seconda lavorazione; e dopo un mese o tre settimane un'altra. Non vi è cosa che più giovi ai Fagioli ed al terreno stesso, tenendolo netto affatto, quanto tali lavori, che però dovranno esser fatti a fior di terra, e non troppo profondi, anche a fine di non nuocere alle radici.

Chi ha Fagioli raparini e vuole disporre i brocchi su i quali possano arrampicarsi lo farà quando si accinga a dare il secondo lavoro. Si terrà lo stesso metodo che per i Piselli, del quale parlerò all' Articolo che li riguarda. Si avrà l' avvertenza di disporre i brocchi rivolgendo i loro rami in modo che non ingombrino a segno che l' ortolano venga impedito nel suo lavoro. Quelli che volessero trarre il massimo profitto dai Fagioli raparini dovranno mettere dei brocchi elevati, mentre così ne fanno di più. Notisi che nei terreni umidi, o se piovosa corra la stagione non fanno bene.

A maggio seminansi i Fagioli di Spagna, i Fagioli di Bengala, e sulla fine del mese, e meglio ancora in giugno il Fagiolo peloso. Ho osservato che domandano queste tre sorti terra migliore dell' altre; e l' ultima poi un luogo ancora più soleggiato, mentre contentasi di essere tenuta a minore distanza. Di essa fanno uso molto quando è fresco in minestre, e per le salse. Meriterebbe di essere propagato. Chi però mancasse d' irrigazione per tenere ad un bisogno un po' umido il terreno, o lo avesse troppo umido, rinunzj a coltivarlo. Ho pure riscontrato che le nebbie fanno un gran male a questa specie.

FAGIOLO DALL' OCCHIO. T. Fagiolo gentile. *Dolichos Catiang*.

Appartiene al genere *Dolichos* come ho detto. Ha il calice fatto a campana, corto, con quattro o cinque denti disuguali, collo stendardo munito

alla base di due calli paralelli che comprimono le ale. Legume bislungo, vario nella forma, e sempre a coppie o fascetti. Il fusto da prima è ritto, poi diviene rampicante. I semi sono rotondi od a foggia di reni, e coll' ombelico fornito di una protuberanza. Sono moltissime le varietà coltivate di questa pianta che si distinguono dal seme più o meno grosso, e dal colore. Quest' ultimo varia in mille guise, e fuori del verde, tutt' i colori ora separatamente ora uniti si veggono. Per quanto ho osservato si limitano a tre specie volendo stabilirle dal volume. L' una è più grande e piena; ve ne è una mediocre che ha la parte convessa un po' più acuta, e finalmente, la Fagiolina. Domanda la stessa coltivazione del Fagiolo, ma solamente vuole essere seminata più tardi, cioè da maggio a mezzo giugno, ed esige un terreno ricco e niente argilloso. Su quest' ultimo io l' ho veduto perire.

FAGIOLO LUNGHISSIMO. *Dolichos sesquipedalis* Lin.

Fuvvi un tempo in cui tutti facevano a gara per procurarsi le sementi di questa specie, la quale si distingue dalle altre tutte per l' enorme lunghezza de' suoi baccelli, che eccede sempre i tre palmi del metro. Ma la maggior parte vi ha rinunziato, e ciò credo per due ragioni: La prima la notò ancora il sig. *Targioni* nel volume III delle sue Istituzioni botaniche, cioè atteso il poco numero di semi che danno, essendo fra loro distanti assai, e perciò non meritano la

preferenza sulle spècie nostrali più coltivate. La seconda penso che sia per l'incertezza del prodòtto. Avendone coltivati non ne vidi mai nascere proporzionatamente al seme sparso, e la nebbia fa loro un grandissimo torto; quindi non sembra doversi curare. Si semina in maggio quando la stagione sia bene stabilita. Temono assai il freddo. Alcuni li preferiscono per mangiarne i baccelli verdi in insalata dopo averli fatti cuocere, ed assicurano che sono molto più delicati delle altre specie che più comunemente si adoperano.

FAGIOLO DA CAFFÈ. *Dolichos soja* Lin.

Il suo fusto è ritto. I suoi baccelli sono ispidi assai e contengono due o tre semi di un color rosso oscuro, e sono piuttosto globosi. Alcuni di quelli che vorrebbero pure trovare con che supplire al caffè sonosi immaginati di coltivare per conseguenza questo Fagiolo. Ama un buon terreno, e ben soleggiato. Va seminato alla fine di maggio, e bisogna sarchiar con diligenza, e soprattutto che non sia ingombrato, e che le piante non si ombreggino a vicenda. Si raccoglie alla fine dell'autunno. I semi tostati dapprima risvegliano la sensazione del caffè; ma polverizzati, e fattane una bevanda a somiglianza di caffè sono una cosa ben cattiva. Tale è il giudizio che molti, meco avendolo sperimentato, ne diedero. Pure so che taluno ancora ne coltiva.

FAVA. *Fève* franc.

Appartiene al genere *Vicia* di Linneo e di-

cesi *Vicia Faba*, classe XVII., ord. IV. Da una radice alla base un po' piegata spuntano dei fusti alti non mai più di un metro, almeno generalmente, quadrangolari, e vuoti dentro. Le foglie sono alate, e le fogliette rotondate, un po' carnose, inclinanti al turchino, venate e lisce. I fiori papilionacei sono bianchi, con vene nere per la loro superficie, e due grandi macchie nere pure alla base. A questi succedono dei baccelli lunghi, tondi, carnosi, pieni di semi piatti più o meno. Oltre le specie che seminansi nei campi ve ne hanno alcune più particolarmente destinate per gli orti. Possono ridursi, per quanto è a mia cognizione, alle seguenti specie:

FAVA DA ORTO. Fava *capodga* de' Bolognesi. Fava *mantovana* d' altri. Questa è la specie maggiore che altri pure dicono *Fava grossa*. È bianca quando il seme è secco, e rimane il più voluminoso delle altre specie. Si pianta da dicembre sino ai primi di marzo, però secondo domanda la stagione, del che dirò più sotto.

FAVA INGLESE. Fava di *Windsor*. *Vicia Faba semine majori rotundo compresso*. Questa specie che pare la più grossa che si conosca, e che ha il seme più compresso dell' altre si coltiva nel regno di Napoli, specialmente a Cetara nel Salernitano. Viene molto apprezzata. Io ne ho coltivata, ma fatalmente mi è sembrata d' incertissima riuscita. Parrebbe forse poter convenire coltivarla in grande. Io la seminai e semino sempre in primavera.

FAVA TURCHESCA. Fava nera. Fava rossa. *Vicia Faba sem. nigro, rubro, viol.* Il colore della semente ne costituisce la differenza. A me per altro cade in pensiero che siano le Fave nere, rosse, e paonazze una mera varietà della comune, avendone trovato fra le Fave nostre, ed avendo pure dovuto convincermi che grani di Fava rossa ne produssero della scura sì, ma non rossa.

FAVA NANA. Fava *russa. Vicia Faba humilis.* Chiamasi ancora Fava *africana* perchè venuta di là. Sono queste le quattro sorti che convengono agli orti. L'ultima forse coltivata in luoghi bene esposti potrebbe in mano di un abile ortolano essere un ramo di lucro ponendone per tempissimo in primavera. In generale poi raccomanderei agli agricoltori queste Fave, specialmente le tre ultime, per rifarsi dell'incertezza del prodotto della Fava volgarmente detta *Vernia*.

Questa pianta originaria di paesi caldi teme il freddo, onde ne' luoghi soggetti ai danni di questa meteora non può prosperare. I terreni che più le convengono sono i forti, ma insieme grassi, e nelle terre sciolte non riesce troppo bene, come pure in quegli orti che sono estremamente soleggiati, se però in essi non venga coltivata per averne di buon ora. Allora va seminata in dicembre, gennajo, e febbrajo, in parte posta a mezzodì o su caldini, e si preferirà il terreno di mezzo sapore al tenace. Ma quelli che vogliono avere Fave tardive si guarderanno da' luoghi

troppo caldi, ed anzi preferiranno que' che sono un poco aduggiati, ed in essi ve le semineranno più tardi. Io parlo particolarmente pe' paesi di Lombardia. Nel Napoletano, ed in molte parti della Toscana e Liguria non si ha da temere il rigore del freddo, che penetrando alquanto uccide le piante. Avvertasi però che talvolta gelano i gambi sopra terra, e dalla radice tornano talvolta a ripullulare. Perciò consigliano di seminarla, trattandosi di quella d'autunno, presto, e di non porla tanto alla superficie.

Quando le Fave sono cresciute un mezzo palmo si cominciano a zappare. Per potere compire vantaggiosamente questa operazione si pianterà la Fava regolarmente ad una conveniente distanza, separando le porche con solchi. Ho trovato che alcuni seguendo il consiglio di certi autori pongono in una buca quattro o cinque grani di sementi. Non posso approvare questo metodo. Vidi sempre molto più vegete le piante isolate. Ognuno sceglierà di porla o col foraterra, o disponendo dei solchetti. Alcuni ortolani ne guarniscono semplicemente gli orli elevati delle porche. Prima che metta il fiore si può darle un altro lavoro, ma badando bene a non toccarla quando è fiorita. Qualcheduno vi pone dell' erba fra mezzo, e fa male. Riesce meglio isolata. Solamente può tollerarsi, anzi lodarsi questo processo, qualora sia stata tenuta molto rada per potervi gettare qualche seme che per isvilupparsi bene ha bisogno d'ombra. Ma allora fa d'uopo

calcolare il prodotto simultaneo di ambe le piante. Quando la Fava ha allegato vorrebbe essere innaffiata. Chi brama avere miglior Fava, o sia più voluminosa, potrà castrarla, cioè mozzare l' estremità della pianta. Chi ne vorrà più tardi quando sta per aprire i fiori la segherà alta un dito da terra. Se cada una discreta pioggia, e si adacqui leggermente si otterrà l' intento, mentre getterà nuove messe che daranno Fava più tardi. Dell' orobanche, che è il nemico più terribile delle Fave, si parlò nel Capo IX della Seconda Parte. Molti insetti fanno ad esse guerra, ora invadendone il seme, ora distruggendole in erba. Fra questi ultimi il più pericoloso è il gorgoglione della Fava. Se l' attacca quando non è ancora allegato il baccello, allora basterà recidere le piante infette, e potrà sperarsi di vederle di nuovo, sebbene in quantità molto minore, fornire qualche seme. Ma se la semente è compita non v' ha riparo. Gli agricoltori chiamano *nebbia* questo morbo. Esso è un' invasione di gorgoglioni favorita dalla nebbiosa e piuttosto calda temperatura di un' umida primavera. Anche le larve delle dipule talora ne offendono molto le radici. Non v' è che la fuliggine e la cenere, secondo alcuni, che le allontanino. Anche la farfalla argo è stata veduta dal signor prof. *Barelle* rosicare il parenchima lasciando però intatta la epidermide inferiore delle foglie, cui devastano.

FINOCCHIO T. *Fenouil* franc.

Appartiene al genere *Anethum*, che vedi al-

l'Articolo ANETO. I botanici non ne distinguono più specie come gli ortolani, ma ne fanno due varietà, e le chiamano tutte *Anethum fœniculum*. Nè eglino hanno torto, mentre la differenza sta nel sapore, nell'odore, e nella forma. Io però, trattandosi di un ortaggio generalmente in Italia molto coltivato, e del quale la coltura è modificata assai, lo distinguerò.

FINOCCHIO FORTE. Finocchio selvatico.

È diverso da quello che segue, per avere la semente piccola, ovale, curva, con le strie poco elevate, ed il sapore ingrato, quasi amaro, e penetrante. In alcuni orti si coltiva per averne il seme che chiamano *Finocchina*. Altrove si usa per la cucina spogliandolo dei teneri germogli che mette l'anno dopo quello della sua seminagione, quando regga all'inverno, perchè non se gli fa veruna servitù. Qualche ortolano lo bandisce dall'orto perchè non gli imbastardisca la buona sorte. Non trovai chi si curi di seminarlo. I germogli di cui ho detto chiamansi *Finocchini*. Non si usano le semenze se non se diseccate.

FINOCCHIO DOLCE. *Anethum fœniculum dulce Italorum*. Finocchio di Roma. Finocchio di Bologna. Finocchio di Chiozza. Finocchione.

Alza i suoi fusti anche un metro e mezzo. Sono essi lisci, e sostentano delle foglie arcicomposte, grandi assai, e con le divisioni minutissime ed a foggia di setola. In cima hanno dei fiori in larghe ombrelle. Il frutto è ovato, senza membrane. Il seme è grosso, diritto, ed ha le strie

molto più elevate delle varietà precedute. Se ne distinguono tre specie dagli ortolani che più ne coltivano, le quali però non si possono giustamente ritenere nemmeno per varietà costanti, anche per loro istessa confusione. Sono esse il *Finocchio corto* che altri dice *Finocchio maschio*. Questo nella parte inferiore dove si abbracciano le foglie è piuttosto globoso. Riesce sempre più tenero e polputo. Viene preferito, particolarmente per mangiarlo crudo. L' altra è il *Finocchio lungo*. Egli è assai meno globoso, ma più s' estende in lunghezza. Viene meno riputato. La terza specie è quella che il sig. *Targioni* chiama *Fœniculum aurantii odore*, Finocchio arancino, Finocchio cedrato, Finocchio che sa d' arancio. Non avendolo veduto descritto non saprei dedurre la diversità sua che appunto dall' odore.

Del coltivamento di questa pianta trattano assai superficialmente gli autori oltremontani e specialmente francesi. Il sig. *Bosc*, che pure in Italia ha viaggiato, ne parla assai in ristretto, e dice che a Verona dopo luglio ed agosto non se ne vedono più in piazza. Ciò sarà stato nei momenti nei quali egli colà si trattenne, ma non vi è alcuno che non sappia esservene tutto l' anno. Egli parimente assicura ciò che aveva detto *Rozier*, vale a dire che non si può sperare di coltivarlo con successo a Parigi. Termina l' Articolo *Fenouil*, sul *Nouveau Cours complet d'Agriculture* 1809, col dire che gli antichi avevano conosciuta questa pianta, e che gli agronomi romani consi-

gliavano di seminarla in febbrajo, e che a Napoli ed Algeri si deve seminare ancora più presto, lo che fa vedere non essersi egli molto informato, come di altri oggetti, del coltivamento di questa pianta. *Rozier* pure dice che in Italia il Finocchio seminasi d' aprile, e non aggiunge altro. Ho voluto notare questo perchè quelli che non sanno altro ripeterci tutto giorno che bisogna studiare gli autori stranieri veggano quanta cautela abbisogni nel consultarli, e quanto incerte debbano considerarsi le notizie che ci forniscono sopra certi argomenti. È però vero che anche taluno de' nostri ne schicchera delle madornali. Così non deve credersi al *Tanara* quando con franchezza ci assicura esservi degli ortolani che fanno venire i Finocchj grossi come gambe umane, a meno che non voglia intendere di quelle dei piccoli fanciulli. Siccome fu il primo a parlare con qualche estensione del coltivamento di questo erbaggio forse si credè di poterla impunemente dare ad intendere, come pure quanto aggiunge ricopiando gli antichi intorno alla immersione delle semenze in vino, latte o mele nell' aprile.

Il terreno piuttosto sciolto o ladino, o di mezzo sapore, come dicono ne' varj paesi d' Italia, cioè che a dose discreta di terra forte o creta, o argilla ha unita competente quantità di sabbia minuta a quella bene mescolata, e che in oltre scendendo al basso possa agevolmente penetrarsi dalle radici, sarà ottimo pel Finocchio. Questo è

quello che scelgono, avvertendo riescire meno squisiti i Finocchj se il fondo pecchi per soverchia sabbia; e più grossi, ma di nessun sapore, qualora umido naturalmente, oltre il dovere o soggetto sia alle acque. Dalla natura del terreno mi pare potersi in gran parte dedurre la diversità dei Finocchj relativamente ancora all' esposizione. Que' siti che sono volti al mare, o che sono ad un' elevazione meridionale più di altri ce li forniscono più delicati. In fatti osservo che di mano in mano che dal Piemonte ci inoltriamo verso l' Italia bassa, e quanto più dal nord andiamo al mezzodì generalmente li troviamo migliori. Cominciando da Modena sino a Roma ciò avviene costantemente, almeno secondo le autentiche relazioni che mi sono potuto procurare. Convengo però che ancora i varj modi di coltivamento possano bene contribuirvi, ond' è ch' io anderò narrando i medesimi, limitandomi a riportare di ciascuno le cose in cui presentasi qualche diversità dalla regola generalmente adottata.

Questa esige che il terreno pe' Finocchj si lavori minutamente colla vanga, che si concimi, e poi che, cominciando dal dicembre, e proseguendo quasi senza interruzione sino all' agosto, volendone avere tutto l' anno, e concorrendovi la stagione o sforzando coll' arte la medesima, si seminino. Vuole che si diradino quando sono troppo fitti, e si vadano cogliendo que' della stagione buona. Quelli che vengono tardi usano imbiau-

chire a fine di averli più squisiti. Questi precetti poi sono diversamente modificati come segue:

Nel Modanese non sentii molto in onore un tale ortaggio; al di là di questo paese verso Reggio hanno gran voga que' degli orti suburbani. A febbrajo se ne comincia la seminagione, ed alquanto rari si tengono. Poi si pone fra loro la zappa con molta diligenza, sarchiandoli quando giunti siano ad una certa altezza, sapendo essi benissimo che dall' erbe cattive soffrono molto nocumento. Il terreno su cui li pongono sogliono governare con letame di cavallo, dandone tanto quanto sia necessario per coprire la porca o la terra che vuolsi mettere a Finocchj. Appena nati, vi spargono all' accostarsi di placida pioggia la colombina. Ciò fanno particolarmente quelli che in autunno letamarono qualche tempo innanzi di porre i Finocchj. Nel Modanese, in cui le terre presso la città sono soggette all' umido, può tornare assai l' uso dei letami caldi ed in quantità, e trattandosi specialmente di que' terreni che peccano per soverchia tenacità. Nella primavera, se non vada estremamente secca, non danno acqua ai Finocchj. La norma vera di adacquarli la deducono dall' osservare il Finocchio che langue, ma forse più ancora dall' apparenza del terreno. Quando esso comincia a crepare, notisi che inclina al forte; allora irrigano, ma coll' avvertenza di non far mai arrivare l' acqua che al ceppo delle radice, altrimenti pensano che si farebbe un tristo servizio a questa pianta. Aspettan sem-

pre che sia tramontato il sole, affinchè il freddo dell' acqua non rechi nocumento. Che se piova o se abbondanti siano le irrigazioni, siccome facilmente il Finocchio monta, così allora passati venti o trenta giorni, li pongono ad imbianchire. Questa operazione, di cui parlerò più sotto, se venga eseguita dopo una leggiera pioggerella, o quando la mattina la terra trovasi ancora bagnata dalla rugiada, credono che influisca a rendere migliori i Finocchj. Eguale all' incirca è il metodo de' Ferraresi, che ne seminano a scala da gennajo fino a luglio ed agosto. Que' che pongono giù in quest' ultimo mese trapiantano in novembre per mangiarli poi al maggio venturo fatti bianchi. Non gl' imbianchiscono però se non abbiano una larghezza di tre dita.

Ho sentito dispute anche serie intorno alla preferenza che si vuole da alcuni accordare ai Finocchj di Bologna sopra tutti gli altri di questa parte d' Italia, mentre altri la concede a que' di Romagna ed in ispecie di Cotignola, sostenendo finalmente altri meritare il vanto quelli d' Ancona.

Il terreno degli orti bolognesi in generale è adattato a queste piante. Dividono alcuni il terreno a porche nel modo che ho esposto nella Prima Parte trattando della disposizione dell' orto, e poi lo concimano al modo stesso che ho detto sopra all' Articolo del CARDO. Il *Tanara* riferisce un metodo che veramente non ho potuto sapere se oggi pure venga adottato. Toltone lo strame dal campo coprasi di letame » qual non importa se bene » fosse nuovo in luogo ove s' inacqui, profonda-

» mente arasi, e dappoi con acquamento fatto
» morbido, che sarà circa mezzo luglio, coperta
» di nuova materia la terra, cioè stracci o pen-
» nacchi o capelli, de' quali molto il Finocchio
» si diletta, o altro stabbio, vangandosi si riduce
» in vaneggio in forma atta e comoda da poter
» inacquare ivi il suddetto seme, staccato dalla
» rama con forbice, già fatto germogliare, semi-
» nasi, e con leggier zappatura con quello s' in-
» corpora, poi subito si inacqua . . . . Hora di
» questi Finocchi così seminati e nati mediante
» l' inacquarli se ne andranno levando ogni giorno
» li più contigui, tanto che se ne lasci uno solo
» lontano dall' altro quanto ci possa capire zappa...
» cresciuto ricalzasi con terra minuta, seguitando
» con inacquamento a tenersi il terreno fresco e
» morbido, che in questa maniera non alzerà il
» fusto per far seme. » Questo metodo si tiene
in primavera negli orti, e fors' anche in estate,
ma io non credo che in generale si usi questa
doppia letaminatura. Bensì mettono ad un tempo
letame e stracci, e più particolarmente corna ed
unghie sminuzzate. Alcuni col seme di Finocchio,
che non ho visto forse germogliar prima, come
dice *Tanara*, spargono insalate, ma particolar-
mente in estate. In generale seminano fitto. Adac-
quano qualche volta il terreno prima della se-
mina se trovasi troppo asciutto. Passati due o tre
giorni, zappano leggermente, eguagliano il ter-
reno; poi vi gettano il seme, cui con una pic-
cola zappettina lo coprono leggermente. Nate le
pianticelle, quando ve ne sia bisogno le innaf-

ſiano, e le vanno diradando. Quelli che sanno il loro conto, precedono con regolarità levando di giorno in giorno le pianticelle, che poi vendono al mercato. Alcuni li cardano o sia imbianchiscono, ma altri no; irrigano abbondantemente in estate; li sarchiano spesso gettando loro addosso terra, e così il loro grumolo o pedale diventa più voluminoso, bianco e delicato. Non vi è in Bologna ortolano che non abbia Finocchj in inverno. Questi li vende ancora in primavera. Ma bisogna convenire che non sono molto buoni. Per averne in autunno alcuni li trapiantano dopo il solstizio di estate. In generale però gli ortolani, cui ho consultati, e che pretendono sedere a scranne, sono di parere che non convenga fare questo trasponimento, e che il Finocchio vi perde assai. La qual cosa, attesa la natura della sua radice, che molto profonda colla sua estremità, e la cattiva maniera di cavare le piante per trasporre, io non la so condannare.

A Cotignola dividono la coltivazione de' Finocchj in coltivazione de' Finocchj da inverno, ed in quella de' Finocchi da estate. Io non farò che ricopiare la Descrizione di entrambe, che trovasi nel vol. II degli *Elem. botanico-agrarj* del signor professore *Gullizioli* fatta dal signor perito ingegnere Paolo *Cassani* di Cotignola stessa. » Conviene, dice egli, scegliere un terreno soffice, e, come suol dirsi, di mezzo sapore, e questo si deve bene smuovere colla vanga alla metà di luglio, acciò si possa purgare, e cuocere nel sollione. Indifferente è qualunque prodotto ortense, a cui prima

sia stato destinato ad eccezione del Cardo o Carciofo. Il seme ottimo è quello che sorge il primo in mezzo dello stelo: quello delle branche è inferiore: nulla vale quello delle ultime ramificazioni. Per ricevere il seme si forma un ajuola larga circa due metri e mezzo, e lunga in proporzione del seme che spargere vi si vuole. Questa s'impingua con minuto concime già fermentato, o si annaffia per poter tritare a perfezione il terreno colla zappa, e col rastrello; si circonda con un piccolo arginetto, affinchè contenga l'acqua, e non ne esca il concime. Nel terreno così inumidito si sparge il seme circa la metà di agosto, e se non piove si segue ad annaffiare a mano, perchè germogli, e crescano le piccole piante. Quando esse sono cresciute alla grossezza circa di un dito, si possono dalla metà di ottobre fino alla metà di novembre trapiantare nelle porche già fatte nel terreno ben cotto, purgato ed ingrassato con concime ben maturo. Le porche si formano in costiera elevata dalla parte di tramontana, ed inclinata all' ostro, libere da ogni ristagno di acqua, e da ogni benchè menoma ombra. La loro larghezza usuale è di tre quarti di metro circa, e se la località della costiera non incontra il mezzogiorno, i più diligenti coltivatori formano le porche obblique, affinchè in tale posizione sieno colpite, e riscaldate meglio dal sole. Oltre ciò difendono la costiera da' venti settentrionali con ripari di steli di melica, o di gran turco, oppure con istuoje di canna palustre. Ogni porca riceve

usualmente nella sua larghezza tre piante, le quali generalmente fra loro esser debbono distanti in modo, che fra l'una e l'altra vi entri una zappa di mediocre larghezza. Nell'atto del trapiantamento si mozza alla pianta la prima radice, che è la più lunga, e così pure si recidono le foglie più lunghe, ma non mai quelle di mezzo che sono le più corte. Così ridotte le piante, si ficcano nel buco formato con un caviecchio, nella distanza sovraindicata, stringendo poscia la terra intorno, acciò non resti alcun vuoto intorno le piante medesime. Si è accennata la posizione della costiera a mezzogiorno come la migliore; tuttavia, può essere esposta al levante. Al sorgere della primavera, o quando cessano i ghiacci, si fa un piccolo scavo con la mano attorno alle piante, e vi si pone in discreta quantità lo sterco di pollo trito e fermentato; poi con la zappa si smuove la terra, e si purga dalle erbe inutili e nocive. Quando le piante sono cresciute a piacimento, colla vanga si fa loro intorno una piccola fossa che arrivi sino alla metà circa della radice della pianta. Si abbassa delicatamente la stessa pianta nella preparata fossa, e si copre colla medesima terra, che si è levata, lasciando però scoperte le foglie più lunghe, perchè interrotta non resti la vegetazione. Se la stagione è calda s'imbiancano in cinque o sei giorni, ma se è fredda vi vorrà il doppio e forse più tempo. Allora si levano e si apprestano sulla mensa. »

» Per i Finocchj che si vogliono aver nel-

l' estate si sceglie un' area capace al bisogno in luogo piano, e non in costiera, ma però aprico, e libero da ogni ombra, e prima dell' inverno si vanga e si svolge il terreno. Quelli che desiderano i primaticci li seminano in una parte dell' area anche nel cuor dell' inverno, avendo prima della seminagione concimato il terreno, e segnato poi il limite di essa con un piccolo solco. Poi si va gettando nell' area progressivamente altro seme, sempre segnandone i termini con un solco, e ciò affine di averne per ogni mese. Il seme si deve gettar raro, ed in caso che i germogli riescano troppo fitti, conviene per tempo diradarli, affine di ridurre le piante cresciute alla dovuta sopraccennata distanza. Fa d' uopo ricordarsi della zappa per estirpare le erbe nocive, e perchè le pioggie meglio s' insinuino nel terreno ad alimentare le piante, ed a fomentare la vegetazione. Cresciute le piante conviene coricarle nella vicina fossetta, come sopra si è detto, ed in quattro o cinque giorni si imbiancano e si posson levare. »

Nulla dopo il detto sin ora e la riportata Memoria mi rimarrebbe a dire se il signor *Cassani* ci avesse detta qualche cosa più particolarmente dei concimi co' quali preparare il terreno. Io penso che debbasi stare alle regole generali, e che quanto più il terreno sarà umido, od inclinante al cretoso lo sterco de' volatili, e de' cavalli, asini, e muli debba preferirsi, come pure tutte le materie atte a tener divise a dovere le

molecule. Trovo che nell' antica Marca da molti non si suole nemmeno in autunno trapiantare il Finocchio. Credo questi doversi imitare. In generale il metodo d' imbiancarlo è quello indicato dal signor *Cassani*. Su ciò altro non trovo da avvertire, che dove s' irrigano questi erbaggi bisogna anticipare. La qualità cred' io del terreno influisce nel tempo che abbisogna per far sì che riescano bianchi. Variano le opinioni. Ho parlato con alcuni che assicurano ciò succedere in tre giorni se la terra sia morbida e corra calda la stagione. In generale parmi che il termine medio dell' epoca più breve sia di cinque giorni, e che non mai oltrepassi i quindici. In inverno però potrebbe eccedere alquanto. Da pochissimi si legano i Finocchj con istracci, come si fa coi Cardi, dopo averli scalzati a questo oggetto; e così vengo assicurato che riescono buonissimi. Ne' luoghi in cui la crudezza dell' inverno fa temere di perderli, massime que' destinati a fare le sementi, si sogliono da taluno coprire tutt' intorno di sabbia. Il *Tanara* insegnava a coprirle di letame dopo avere però affatto recisi e gli steli e gli avanzi delle foglie rasente terra; precauzione che ne' luoghi soggetti ai danni del gelo non deve trascurarsi.

Quantunque il Finocchio sia coltivato particolarmente per mangiare il grumolo, viene ciò non ostante assai pregiata ancora la semente. Lascerò che gli ortolani bolognesi e romagnoli contendano fra loro se il restante dell' Italia ami provedersi piut-

tosto dai primi che dagli ultimi di un seme che; secondo alcuni autori debb' essere spesso rinnovato, cosa però che coltivandolo a dovere non è necessaria. Bensì raccomanderò di coglierla ben matura, lo che chiaramente è dimostrato dall' esserè ben secco il fusto e l' ombrella, i raggi della quale altrevolte servivano per nettare i denti. Si ponga al sole. Perciò tornerà meglio seguire la pratica bolognese, cioè di cogliere le ombrelle ben secche senza batterle, conservandole attaccate al soffitto in istanze bene asciutte. I Bolognesi chiamano queste ombrelle *rama*. Que' Finocchj che hanno le foglie più rade, che alzandosi meno ingrossano più lo stelo sono in credito di somministrare miglior seme. Le piante che hanno fruttificato talvolta ripullulano, e si colgono i Finocchietti che danno, se non si preferisca di imitare quelli che li fanno seccare al sole, ed all' occorrenza se ne servono pe' manicaretti.

Non mi è avvenuto sin ora di trovare verun insetto, il quale danneggi, almeno in grande, i Finocchj, tuttocchè qui in Bologna siane estesissima la coltivazione. È però verissimo che si vede più frequentemente che in altri luoghi tanto la farfalla podulirio, che la farfalla macaone. La prima però più della seconda, e per conseguenza la sua larva mi si è presentata nell' orto. Non fa però danno sensibile. Non è poi difficile il darle la caccia, mentre è molto più voluminosa delle larve delle farfalle dei Cavoli. Sono

troppo noti gli usi del Finocchio e del suo seme perchè abbia qui a riportarli.

Chiunque attentamente vorrà esaminare quanto ho sin qui esposto sarà al caso di poter avere buoni Finocchj, quando però la terra abbia le qualità che da prima indicai; altrimenti ogni cura riuscirà affatto vana.

FRAGOLA. *Fraise*. *Fraisier* fr.

Formano le specie di Fragole il genere *Fragaria* di Linneo, classe XII., ord. VI, che ha il calice inferiore persistente, diviso in dieci parti alternativamente più strette; cinque petali; il ricettacolo che diventa bacca separabile quando è matura, con semi piccoli sparsi sulla superficie.

In un bellissimo lavoro intorno alle Fragole tanto coltivate che spontanee, le quali trovansi o almeno hanno esistito altre volte in Toscana, del mio illustre amico il signor professore *Targioni-Tozzetti*, inserito nel tomo XIV delle Memorie della Società Italiana, tutte le sorti ridotte sono a quattro specie, e divise in varietà, e sotto varietà al numero di circa quaranta. Lasciando ai curiosi di consultarlo per loro erudizione, io non accennerò se non se quelle che ho vedute, e che sono le più comunemente coltivate nei giardini. Comincerò dall' assicurare tutti, non solo per l'autorità del citato professore, ma per quella ancora dell' illustre signor ab. *Molina*, celebre naturalista, che la vera Fragola del Chili sua patria non si trova coltivata in Italia, e quella che abbiamo sotto questo nome negli orti è la seguente:

FRAGOLA ANANASSA, *Fragaria grandiflora*. Ha il calice addossato al frutto pendente, i peli dei peduncoli, e dei pezioli o gambi distesi, le foglie coriacee, e di sopra quasi glabre. Se ne annoverano alcune varietà. Per lo più è rossa, ma non manca la screziata. Produce le più grosse Fragole che abbiamo; ma è pur certo che non hanno fra noi la soave fragranza delle silvestri, e nemmeno delle coltivate comunemente. Due sono i metodi per coltivarla. L' uno è simile a quello del quale dovrò parlare più sotto. L' altro non è praticato forse da nessuno o almeno da pochissimi, e che fummi insegnato dal lodato naturalista del Chili. Sulle Fragole già trapiantate regolarmente si disporrà un mandorlato composto di canne o di sottilissimi bastoncelli, di cui le maglie non siano troppo grandi. Si pianteranno intorno allo spazio che coprono le Fragole una serie di forcellette, o piccoli fittoni alti un buon mezzo piede dalla superficie del terreno. Vi si collocherà sopra il mandorlato, e per tal modo le Fragole resteranno appoggiate ai legni del medesimo, e come pendenti. Il sole le investirà meglio, e si avranno più regolate. Negli orti nei quali molta è l' umidità, e diventa come necessaria molta irrigazione, convenir può questo metodo, che altronde non è punto dispendioso.

FRAGOLA DA ORTO. *Fragaria vesca*. I calici del frutto sono reflessi, i semi elevati, rampolli strisciantі, foglie ternate, ovate, dentate, peli dei pezioli distesi, e quei del pedunoolo o

gambo del frutto non distesi. Appartengono a questa specie le varietà che si coltivano, le quali non si trovano spesso separate, ma per lo più unite. Così la Fragola rossa a *globo* è mescolata alla Fragola *piramidale*. Dicasi lo stesso di quella che ha un colore meno carico, e la differenza delle quali consiste più nella forma e nel colore che in altra qualità.

FRAGOLA MOSCATELLA. Di questa, ch' io credo doversi riferire alla *Fragaria vesca hortensis alba* del signor *Targioni*, due varietà sono coltivate. L' una è *globosa* l' altra *piramidale*. La prima è biancastra, ma inclinante al giallo, la seconda è piramidale, ma di colore rossiccio dilavato, inclinante al verde. Il sapore è totalmente diverso, mentre inclina al dolce, e non è certamente così piccante.

FRAGOLA D' OGNI MESE. *Fragaria bifera, Fragola di Barga*. Appartiene anch' essa alla Fragola da orto.

FRAGOLA PELOSA. Ho veduta in qualche luogo coltivarsi una specie di Fragola che nel frutto ha varj peli. Chiamasi dai Bolognesi *Fioppone*; e non è molto stimata. Viene più tarda. Sarebbe mai la *Fragaria elatior*? Mi è sembrata appartenere a quella varietà che il signor *Targioni* chiama *Fragaria elatior pratensis serotina*.

FRAGOLA BIANCA. Anche questa è una varietà della *Fragaria vesca*. Viene coltivata ben da pochi.

La *Fragola da orto* sì tonda che bislunga, o

piramidale è la più generalmente coltivata. È notissimo che la Fragola in origine è pianta indigena di tutti i monti dell'Italia, onde fu condotta negli orti, però non molto anticamente, giacchè non parlasi negli scrittori latini della sua coltivazione, e nemmeno il *Crescenzio* ne fa menzione. Gli scrittori oltremontani che hanno l'abilità di essere molto diffusi talvolta scrivendo di oggetti che possono in breve discorrersi trattano assai per le lunghe del modo di coltivare le Fragole. Io però mi voglio restringere alle cose più importanti, e riferire solo quanto vedo felicemente praticato fra noi.

Perciò non mi tratterrò a parlare del modo di propagarsi le Fragole mediante la seminagione non vedendola fra noi da veruno praticata, come nemmeno della creazione di nuove specie col mezzo dell'applicazione delle polveri seminali. Quantunque sappia i vantaggi che possono ricavarsi da entrambi questi metodi per averne nuove, e forse più delicate qualità, pure essendo fra noi facilissimo ottenere le pianticelle o dal monte, e sono queste certamente le migliori e che io consiglierei a preferenza di procacciarsi, o dagli orti, così mi limiterò a discorrere di questo solo metodo.

È certo che le Fragole coltivate negli orti sono di gran lunga inferiori a quelle che si colgono spontaneamente nate al rezzo de' facili colli o fra le selve delle elevate montagne. Una delle ragioni principali di questa diversità deve neces-

sariamente dedursi dalla differenza somma della natura del terreno. La Fragola cresce spontanea in fondo sciolto e fresco, non tenace, non umido e non secco. Negli orti per lo più il terreno non ha le prime due qualità, ma quand' anche le abbia manca per la qualità dei sughi. Il letame, massime animale schietto, è dannoso alla bontà e soavità della Fragola; e siccome giova assaissimo ad aumentarne il volume, per questo l'ortolano non bada ad altro. Ma il proprietario che le voglia buone dovrà avvertire, che il miglior terreno per questo prodotto debb' essere leggiero, cioè che l'argilla ci sia in minor quantità di qualunque altra terra, e che non abbondi di concimi animali, bensì di vegetabili; che possa avere solamente quell' acqua che può abbisognare andando secca molto la stagione, ma che non siavi pericolo che abbia ad essere per essa il terreno soverchiamente inumidito. Gli ortolani che coltivano in copia questo prodotto dicono che vuole un terreno *dolce* ma *nervoso*. Intendono in tal modo d'indicare un terreno il quale maneggiato che sia, s'incorpora, e non si stritola come il sabbioso, senza però nemmeno indurire quando si secca. Quantunque maturino le Fragole in luoghi ombrosi, pure, siccome si ha premura di goderne precocemente, così pongonosi in luogo ben soleggiato.

Le catenelle anche più delle pianticelle che nascono intorno alle piante vecchie servono alla propagazione delle Fragole; dissi più delle piccole piante, mentre gli ortolani trovano che schiau-

tandosi la pianta madre l' anno dopo produce meno copia di Fragole. Queste catenelle altronde sono molto nocive alla pianta, e vedremo la necessità di levarle onde non impedire l' emissione delle Fragole che dalla moltitudine di quelle verrebbe tolta.

Volendo fare una fragolaja nuova si lavorerà l' anno innanzi il terreno, ripulendolo con ogni diligenza dall' erba, e soprattutto dalla gramigna, dalle mente, dai mentasti e simili. Per assicurarsi che tutte periscano le erbe, alcuni pongono su quel terreno un prodotto, per ottenere il quale sia necessario lavorare e ripulir bene la terra, onde v' è chi vi pone meloni. Prima della piantagione delle Fragole va fatto un profondo divelto con tutta l' attenzione. Non consiglio di letamare. Può bastare quello dato per quel prodotto che prima ingombrava il terreno. Quando però questo fosse estremamente magro si potrà applicarne, ma scegliendo sempre un letame in cui le sostanze vegetabili superino di gran lunga le altre. Si è osservato che le erbe cattive molestano sempre la fragolaja letamata di fresco; e non v'ha peggior male, mentre una fragolaja di cui siansi impadronite le erbe cattive ben difficilmente può ripurgarsi. Ma quelli che fanno grande coltivazione di questo prodotto, e veggano nel primo anno dopo la piantagione esservi alcuna parte di essa manifestamente più debole, tosto la letamano, preferendo escrementi di volatili ben triturati. Alcuni, e sono lodevoli, usano governare la fra-

golaja con terra cavata dalle fosse o dagli scoli entro cui marciscono foglie d' alberi.

In due stagioni si può fare la piantagione delle Fragole, cioè in autunno ed in primavera. Io l' ho veduta riuscire egualmente felice. Quelli che piantano in autunno sono sicuri di avere qualche Fragola, laddove chi le traspone soltanto in primavera non ne ha. Questi ultimi però non perdono tutto il frutto, mentre negli interstizj delle piante di Fragole pongono degli spicchj d' aglio che raccolgono alla stagione solita. In generale però, massime ove sia scarsezza d' irrigazione, se non anzi incertezza, si preferisce sempre l' autunno. Lavorato bene il terreno dividesi in tante ajuole. L' usanza de' varj paesi potrà determinarne l' estensione. Solamente mi è d' uopo avvertire esser necessario che intorno andar vi possa nel solco che ciascuna separa, un uomo per rimondarle dall' erba. Alcuni fanno sulle ajuole delle buche colla zappa alla distanza per ogni verso di due palmi e mezzo circa di metro, quando altri col foraterra aprono buchi. Nel primo caso colla mano accostano la terra alla pianticella di già piantata. Aprono col foraterra il buco; entro vi ripongono la pianticella, e poi collo stesso foraterra comprimono intorno alla medesima il terreno. Qualcheduno, se il terreno fosse soverchiamente asciutto, due o tre dì prima lo bagna; cosa che più spesso avviene in primavera. In generale quanta minor acqua occorra alle Fragole crescono elleno molto migliori.

Piantate le Fragole bisogna nettarle nel bel primo anno dalle erbe cattive. A tal effetto se non si hanno braccia bastanti da poter fare questa operazione colle mani, lo che sarebbe molto meglio si adoprerà una piccola zappetta. Ma passato il primo anno diventa necessario usare le mani, altrimenti si rovina la fragolaja. In questa occasione si regolano le catenelle. La pratica della maggior parte si è di levare tutte quelle che serpeggiano qua e là, lasciandone solamente quattro a ciascuna pianta, le quali però anch' esse vanno spuntate. Questa operazione qualche volta è ritardata, e ciò con danno delle piante, le quali dovendo alimentare tante pianticelle si spossano e ci forniscono poi delle frutte più piccole. Onde bisogna in primavera di buon ora cominciare a levarle a meno che non si volesse assicurare una moltitudine di pianticelle per formare una nuova piantagione. Dopo eseguita la raccolta può di nuovo farsi la castrazione di queste catenelle. La riuscita delle Fragole, per riguardo almeno al volume loro, dipende da essa in gran parte. Un leggiero lavoro superficiale in estate, e nel principio dell' autunno, che venga seguito da placida pioggia, sarà utilissimo. Se all' avvicinarsi dell' inverno, ripulite bene le Fragole, si coprirà il piede con terriccio di terra tratta da scoli, si assicurerà sempre più la messa dell' anno successivo. La fioritura comincia ordinariamente verso li fine di marzo o a' primi di aprile, secondo però la qualità dell' anno, e la esposizione. Al-

cuni ne pongono a bella posta in luoghi ombriosi a fine di averne più tardi dieci o quindici giorni. Le Fragole d' ogni mese coltivate come si è detto, fioriscon otto o dieci giorni prima delle altre, e poi fioriscono e maturano altre due volte.

Quantunque il freddo non rechi verun danno alle Fragole, pure bisogna che il prudente ortolano che voglia averne delle precoci ponga mente che la brina non le offenda quando sono in fiore. A tale effetto coprirà le ajuole fiorite quando veda che può esservi pericolo di questa gelata meteora. L' umido soverchio, come ho detto, nuoce anch' esso. Il secco non fa ordinariamente verun torto alle piante giovani robuste. Fa perire le vecchie e le deboli. Queste soffrono ancor più se vengano aduggiate da grandi alberi, che tolgano ad esse tutta la luce.

La fragolaja non dura che tre anni. Gli autori la estendono sino al quarto. Ma un diligente lavoratore non aspetta tant' oltre. Egli divide il suo terreno a Fragole in modo che ogni anno ne rinnovi una parte; così assicurasi di averne sempre delle buone. Dopo ottenuta la ricolta del terzo anno, colla vanga leva le piante nè più ve le ripone che passato il quarto. Poche eccezioni si fanno a questa regola, la quale, tuttochè non ammessa da varj scrittori, è però in molti luoghi mostrata necessaria. Anzi dove per avere Fragole grosse usano molta e spessa irrigazione, e copioso letame si veggono profittare competentemente ancora nel primo anno, ma non molto nell' ultimo.

Pochi sono i paesi in Italia in cui non si coltivino le Fragole. Nel Regno di Napoli, secondo scrive il Padre *Onorati*, abbonda tale coltivamento. » Nella Campania, e specialmente nel territorio di Fratta e di Cardito si coltivano queste piante . . . . La raccolta comincia da aprile e dura fino ai primi di luglio. Le più saporose però sono quelle spontanee di montagna, e le più utili quelle di ogni mese, dette americane, che si veggono solo nei giardini. Le più grosse sono quelle del Chili quasi come una noce, o come un' albicocca. Ecco il metodo che si tiene dai nostri Frattesi anticamente Atellani. Si formano in autunno delle ajuole, volgarmente porche, lunghe quanto è il campo, e larghe palmi quattro, e si letamano con fieno bene stagionato. Si fanno venire dall' Isola d' Ischia le piantoline di Fragole selvagge, e si piantano alla distanza di mezzo palmo. Nell' inverno si purgano dalle erbe spontanee, e si smuove di quando in quando il terreno, specialmente dopo i venti boreali. La raccolta che si fa dalle donne la sera tardi (*che è appunto questa l'ora più conveniente a togliere tale prodotto*), o la mattina presto, comincia alla fine di marzo o ai primi d' aprile come s' è detto . . . Vendonsi le primaticce carlini 3 il rotolo e le tardive non meno di sei grani.

FUMMOSTERNO. Piè di gallina T. *Fumeterre* franc.

Appartiene al genere *Fumaria* di Linneo, cl. XVII., ord. II. Ha il calice composto di due fo-

glie; la corolla ringhiosa irregolare, i filamenti membranacei aventi ciascheduno tre antere. Dioesi *Fumaria officinalis*. Ha un solo seme nel pericarpio di ciascun fiore. Questi sono disposti a guisa di racemo; il fusto è sparso; le foglie sono pennato-moltofesse. Abbonda in quasi tutti gli orti e più particolarmente in quelli che contengono molta terra calcare e quarzosa. Siccome è adoperata nelle insalate, e più particolarmente negli estratti e succhi, così io l'ho nominata. Nessuno vorrà forse darsi la pena di propagarla. Chi volesse averne molta scelga l'indicato terreno, e ne sparga su d'esso il seme appena maturo. Potrebbe così da taluno impiegarsi per soverscio.

FUNGO T. *Champignon* fr.

Dopo che si è riconosciuto che si possono a suo talento ottenere dei Funghi pare che non debba passare sotto silenzio il modo onde averli, ed è perciò che quantunque non sia un tal genere di ortaggio (giacchè tra i prodotti dell'orto si pone da tutti) innocente sempre, ma spesso dannoso, e quasi sempre sospetto, darò io qui il processo per formare fungaje artificiali. È vero che nel Napoletano si trova la famosa *pietra fungaria*, i di cui funghi sanno però sempre di un sapore lapideo; ma questa è sconosciuta pressochè nel restante dell'Italia. Sicoome non ho esperienza nè osservazioni proprie intorno a questa moderna sorta di coltivazione, così io non farò che ricopiare quanto ne ha scritto un moderno oltramon-

tano. Prevengo i miei lettori che mi astengo dal dare il catalogo esatto dei Funghi creduti buoni e nocivi, perchè mi avvenne di osservare che alcuni autori mettono fra i Funghi velenosi quelli che in qualche paese sono molto stimati, o almeno si possono mangiare senza pericolo. Aggiungo che alcuni celebri scrittori pensano non esservi una regola generale e sicura per distinguere i buoni dai cattivi. Qualcheduno però stabilisce che sole quattro possano impunemente mangiarsi primo l'*Ovolo*, cioè l'*Agaricus deliciosus*, che è un Fungo orizzontale, sotto lamellato. Ha il gambo coll'anello, il cappello ranciato, e la volva bianca intiera. Chiamasi ancora *Lapacendro buono color di mattone immutabile, e che goccia liquore color di zafferano*. *Uovolo*. Boleto. Secondo, il *Boletus bovinus* Ceppatello, Ceppatello buono. Ceppatello scuro. Ghezzo. Pinuzzo buono. Porcino. Porcino buono bianco, e scuro T. Varia di colore secondo l'età. È pur esso un Fungo orizzontale, poroso di sotto, ha il gambo; è convesso-piano, più o meno scuro nella parte di sopra; quella di sotto è biancastra in principio, poi pende al giallo, indi si fa verde, e finalmente nei più vecchj tende allo scuro. Terzo, il *Phallus esculentus*. Spugnino, Spungino, Spugnolo. Trippetto T. *Sforaciella* voce rustica reggiana. È un Fungo notissimo che particolarmente si ha nel principio di primavera. Di sopra è celluloso retato, ed è liscio di sotto. Per ultimo nomino la *Ditola*. E questo un Fungo liscio, bis-

lungo, o ramoso, che ha un fusto grosso carnoso, diramato in cespuglio, co' rami ineguali appuntati. A queste specie, ottime in Toscana e nella Lombardia cisalpina, posso aggiungere l' *Agaricus Pruneolus* di alcuni, che noi diciamo *Prignolo, Prugnolo*, ottimo secco pei manicaretti, ma sospetto perchè fra i buoni i venditori ne vanno mescolando dei cattivi.

» Una sola è la specie che si coltiva che chiamasi con Linneo *Agaricus campestris*, Pratajolo. Pratajuolo. Pratolino T. Questo fungo quando spunta è rotondo. Poche ore dopo la sua nascita la sua cima si allarga alcun poco, e si comprime, e tardando a coglierlo spandesi come una ombrella. Il disopra è coperto di una pellicola liscia, grigia, o bianca secondo la natura del letame. Il disotto è bianco, assai leggermente colorato di rosso, e quando il fungo è sviluppato questa parte inferiore è guarnita di laminette, membrane, o foglietti numerosissimi, e stretti assai fra loro, disposti a raggi e di color rosso. Un grosso gambo, corto, cilindrico e liscio sostenta il fungo. Bisogna coglierlo piccolo e quasi all' istante della sua nascita, volendo averlo veramente squisito e di un sapore delizioso. Quando abbia circa un pollice di diametro, e la sua figura rotonda è già men buono, tuttochè più utile al venditore. Qualora si lasci un po' invecchiare diventa sospetto, e ne è chiarissimo indizio l' odore disaggradevole che tramanda. » Come si coltivi lo espone il celebre sig. *Thouin* professore

di Economia Campestre al Museo di Storia Naturale in Parigi.

» Nel mese di dicembre, in un luogo secco si aprirà un fosso lungo a piacimento, largo due piedi, e profondo sei pollici. In questo fosso stendasi un letto di letame di cavallo non consumato mescolandovi molto sterco sodo. Deve essere questo letto formato a schiena d'asino, egualmente composto, ben compresso, ed essere nel mezzo alto due piedi. Sopra vi si stenderanno due pollici di terra mescolandovi della sabbia e del terriccio se la medesima sia forte o cretosa, come dicono. Si lascia così senza toccarla sino al mese di aprile epoca in cui vi si pone sopra all' altezza di tre buone dita della paglia da lettiera. A maggio comincia la raccolta. Allora ogni due giorni si leva la lettiera per levare i Funghi, e poi subito tornasi a rimetterla. Se durante questo tempo non piove bisognerà di tratto in tratto irrigare blandemente la massa. Quando non producónsi più Funghi si disfà. Ma si conservano le parti bianche della medesima che i Francesi dicono *Blanc de Champignon*, che sono terriccio pregno di radici e sementi di Funghi. Messe in luogo secco si conservano due anni atte a produrre dei Funghi in ogni epoca dell' anno. E s' impiega questo *Bianco* per fertilizzare le masse da cui voglionsi Funghi. Queste masse sono letti fabbricati sopra un terreno secco, o reso tale ponendovi sopra uno strato di rottami o di pietruzze coperto di sabbia, Hanno tre piedi di larghezza, uno di altezza, e

sono lunghi a piacimento. Vengono formate di letame di cavallo uscito dalla stalla da un mese, ed ammonticchiato separatamente. Se ne leva la paglia più lunga, e s'innaffia a larga mano. Quando si riscaldano soverchiamente, allora si rifanno aggiungendovi del letame fresco. Passati alcuni giorni, essendosi temperato il calore si pongono entro la massa dei pezzi di *Bianco* larghi quanto la mano, in due file, distanti fra loro sei o otto pollici, e si coprono poi questi pezzi con due o tre pollici di letame. Poco dopo si battono i lati della massa onde rassodarne tutte le parti, e poi con un piccolo rastrello e colla mano si levano via le paglie che escono fuora, lo che chiamano *pettinare la fungaja*. Fatto ciò, copresi la massa con un pollice di terra sciolta, o resa tale coll'aggiungervi della sabbia e del terriccio ed in seguito tre pollici di *lettiera* lunga. Dopo otto giorni levasi questo letame, vagliasi la fungaja e si copre di nuovo letame, coll'avvertenza di porne meno in cima che ai lati, e di disporlo in guisa che le acque di pioggia vi sdrucciolino sopra. Dopo quindici giorni levasi questa copertura per vedere se siano cominciati a nascere i Funghi. Per lo più da principio nascono in certi determinati siti, nei quali si pongono dei segnali e si ricoprono. Ogni terzo dì si fa la raccolta intorno ai segnali alzando la coperta, mentre a poco a poco si vedono i Funghi per tutta la massa. Bisogna andare con molta destrezza a levare ed a riporre queste coperture. Una fungaja così dis-

posta dura, ben regolata, tre mesi. Se nel cogliere i Funghi facciasi una buca nella terra sovrapposta al letto caldo bisogna di nuovo rimetterne. In tempo caldo ogni giorno o uno sì ed uno no si adacquano leggermente le fungaje. In istagione fredda la ricolta non si fa che ogni quattro ed anche sino otto giorni si colgono Funghi, e si ha l'avvertenza di aumentare la grossezza della copertura. Il coltivatore di Funghi deve sempre stare attento alle subitanee variazioni dell'atmosfera. Mentre se tarderà poche ore ad accrescere la copertura, il freddo penetrando sotto la medesima distruggerà il germe del Fungo. Al contrario se l'aria diventi oltremodo temperata, ed egli non badi ad alleggerire la coperta, la massa si riscalderà troppo, e tutto perisce.... Il temporale talvolta guasta queste fungaje, ed allora non v'è altro che rifarle interamente. Per iscansare tali accidenti, e soprattutto onde avere Funghi anche in tempo dei geli più terribili, molti giardinieri stabiliscono le fungaje nelle cantine. Ve le preparano come all'aria aperta, se non che risparmiano di coprirle, se queste cantine abbiano poca comunicazione coll'aria esterna. Un mese dopo cominciano a produr Funghi. Si irrigano leggermente dopo ciascuna ricolta, cioè a dire ogni due o tre giorni. È da sapersi che l'aria che trovasi intorno a queste fungaje si altera a segno di non poter servire più alla respirazione, e di far cadere in asfissia quelli che vanno a cogliere i Funghi. La fiamma della can-

dela che si ha in mano indica sempre chiaramente questo stato dell' aria sminuendosi il suo splendore, ed estinguendosi ancora subitaneamente. Il mezzo più sicuro e pronto per ristabilire la salubrità di quest' aria è quello di aprire gli spiragli e la porta della cantina. Si è osservato che il letame di que' cavalli che costantemente si alimentano di sostanze secche, e mangiano molta vena è migliore per fare le fungaje che quello di cavalli che mangiano cibi verdi. »

Dopo aver parlato del modo onde avere Funghi non so dispensarmi dall' accennare alcuno dei rimedj contro il male ch' essi producono.

In Italia non abbiam, per quanto so, nè forse avremo ortolani che si diano la cura di formare fungaje artificiali. Abbondano moltissimo i Funghi, e certamente in proporzione dell'uso che se ne fa, grazie al cielo, non si contano gli avvenimenti luttuosi che in altri paesi mietono non di rado vittime alla morte. In ogni modo, per altro, diventa necessario il dare alcune avvertenze. Molti fanno macerare i Funghi, anche non sospetti, per ventiquattr' ore nell' aceto. Se passato un tal tempo non abbia no cattivo odore, o disgustoso sapore possono mangiarsi impunemente. Quando alcuno che ne abbia gustato accorgasi che cominciano ad incomodarlo non perda tempo ad applicare il rimedio. Questo consiste nel fare uso di emetici e di aceto allungato con acqua. Ogni altro tentativo non riesce. L' olio che si suol dare non produce effetti tanto pronti e sicuri quanto l' ipecaquana, o altro emeti-

co. Il latte che alcuni prescrivono non dee somministrarsi che dopo per rimettere lo stomaco indebolito. Si guardi ognuno dal far uso di segreti suggeriti dai cerretani, che qualche volta producono effetti ancora più funesti di quelli cagionati dai Funghi stessi. Finisco questo Articolo consigliando con *Parmentier* di astenersi da un cibo che rilevato anche innocente cagiona spesso terribili indigestioni.

GIRASOLE. Il cui nome secondo il puro linguaggio toscano è CLIZIA. *Soleil* franc.

Appartiene al genere *Helianthus* di Linneo, classe XIX., ord. III. Ha il ricettacolo con palee piano. Il pappo è composto di due foglioline o punte; il calice embriciato squamoso. Squame arricciate indietro. Chiamasi *Helianthus annuus* la specie di cui qui parlo, che s'alza più di tre metri. Le sue foglie sono cuoriformi, alterne, con tre nervi, pelose, lunghe spesso più di un piede, co' fiori gialli inclinati, larghi più di mezzo piede. Le sue sementi sono di un porporino nericcio, lunghe tre o quattro linee, e numerosissime.

Io non pongo questa pianta fra le ortensi perchè se ne mangiano fuori d'Italia i teneri bottoni dei fiori ed i ricettacoli, ma piuttosto perchè le sue sementi possono essere di qualche utilità. Certo se potessero spogliarsi della loro buccia darebbero un ottimo olio, che pure servirebbe pel cibo, come ora in qualche luogo, per ardere, e ingrassare tutti i volatili da cortile. I suoi fusti

possono servire per attaccarvi Piselli, e Fagioli *rampichini*. Si vuole contengano della potassa. Amano un terreno grasso e profondo, e sono piante che lo estenuano molto, ed è perciò forse che si pongono negli orti. Temono il freddo, ed è per questo che debbono seminarsi in primavera, quando sia finito il pericolo che cadano brine, o ritorni il verno. Non si pongono due volte mai nello stesso terreno quando non vogliasi prima abbondantemente letamare. V' è chi consiglia a seminarne per foraggio. Io non so se riescirà.

GOBBO. Chiamasi con questo nome il pollone che spunta dalla radice del Carciofo, e che si corica e seppellisce sotterra e s' imbianca. Dicesi così perchè appunto ha una forma curva e ritorta. Alcuni applicano questo nome ancora ai Cardi ne' luoghi nei quali, come abbiamo veduto, in vece di tenerlo ritto si piega e si cuopre, ma per lo più si restringe ai Carducci o sia polloni de' Carciofi, che superano il numero di quelli che abbisognano per propagarli. In Toscana è comunissima questa operazione nè io altro farò che riportarla come la scrisse l'egregio mio amico signor Proposto *Lastri*. » Quando le piante dei Carciofi hanno tre o quattro anni germogliano da una stessa radice più polloncelli, detti volgarmente Carducci, i quali dagli ortolani vengono diligentemente recisi, con attenzione di non offendere la pianta principale, e poi gl' introducono profondamente in un campo due volte arato e ben concimato, lo che soglion fare ai primi di ottobre. Dopo dieci giorni dalla

detta posta, si legano lentamente le foglie che già verdeggiano, ed in paglia alquanto trita, perchè non vengano a marcire, si piegano leggermente verso il suolo e si ricoprono con poca terra. Tre giorni dopo si ricoprono di altra terra sino all' altezza di mezzo piede, dimodochè le dette foglie rimangano interamente sotterrate. Dentro lo spazio di un mese o al più di 35 giorni il frutto è nella sua perfezione, nè altro bisogna che svellerlo insieme con la radice, e pulirlo dalla terra e dalla paglia. Quelli che vogliono avere i Gobbi tutto l' inverno, sotterrano i Carducci successivamente e con le stesse diligenze. Più perfetti poi riescono i Gobbi quando si traggono da piante di Carciofi vecchie e stracche, coll' unica avvertenza di piegar loro intorno due o tre dei detti Carducci più rigogliosi senza tagliarli, e poi ricoprendoli di terra secondo il metodo prescritto. » Questi propriamente sono i veri Gobbi. Celebratissimi sono i Gobbi di Macerata, che sono Carciofi di quelli che si dicono Mazzaferrata. Fanno alcuni varie buche in buona terra, profonde un piede e mezzo, e ben concimato il terreno a marzo seminano in ognuna tre o quattro semi, lasciando poi una sola pianta cioè la più bella. Di quando in quando cominciano a dar terra alla medesima mentre s' alza circa quattro dita per volta tenendo bene unite le foglie. Innaffiano la terra, non però troppo spesso. All' arrivo dell' autunno la terra sarà arrivata alla sommità, e non rimangono scoperte che le punte. In tal maniera

i Gobbi diventano grossi oltremodo; bianchi e dolci. Allora si schiantano per mangiarli.

GRISPIGNOLO. *Laitron* franc.

Appartiene al genere *Sonchus* di Linneo, cl. XI., ord. I. Ha il ricettacolo nudo, il calice embriciato, ed il pappo sessile e peloso. Dicesi *Sonchus oleraceus asper*. Cresce oltre un metro se buono è il suolo, giacchè è spontaneo per tutto. Ha i gambi ricoperti di peli che sembrano cotone. I calici sono lisci, le foglie lirato-sbrandellate che abbracciano il fusto. Tenera quest' erba prima che sorga lo stelo è mangiata cotta e cruda in molti luoghi per insalata. Perciò l' ho mentovata. Forse coltivata negli orti potrebbe divenire migliore.

INDIVIA. Endivia. Endivia annua. T. *Scariole* franc.

Appartiene al genere *Cichorium* di Linneo, cl. XIX., ord. I. Ha un calice doppio di molte foglie contenente dei fiori semiflosculosi, dai quali sono prodotti i semi aventi corona in vece di pappo e che rimangono sempre chiusi nel calice. I botanici la chiamano *Cichorium Endivia*. Ha i fiori solitarj col gambo, molti però sono sessili. Le sue foglie sono profondamente frastagliate, e quasi decomposte, sempre distese in terra. Conta molte varietà: *Onorati* ne annovera quattro, cioè la *liscia*, la *riccia*, la *cicoriegna*, e la *centofrondi*, che coltivansi nel Napoletano. Io non ho potuto fin ora riscontrare che le tre seguenti sorti:

INDIVIA RICCIA. Endivia crespa. Endivia

maggiore? Indivione? *Cichorium Endivia crispofolio.* Essa è di un bel verde, e meno frastagliata dell' altra ed ha la foglia più grande ma meno lunga.

INDIVIA LISCIA. Indivia lunga. *Cichorium Endivia*. È molto più frastagliata, ed ha le foglie meno verdi, più lunghe e lisce della prima, cioè niente affatto crespe. Chiamasi in Toscana *Mazzocchi*.

INDIVIA PICCOLA. Indivioncino? È una varietà più piccola della Indivia riccia.

Amano le Indivie un terreno sciolto quanto mai, ma ad un tempo medesimo ricco, e fresco assai, non però umido. Non riescono niente bene ne' fondi argillosi o troppo magri, e rimangono sempre piccole. V' è chi assicura che poste in terreni secchi oltremodo hanno un amaro sapore. Molti pretendono che l' Indivia riccia debba seminarsi al cominciare dell' autunno o passata la metà di agosto continuando a tutto l' ottobre per mangiarne in inverno. Così pure a mezzo agosto seminate vogliono essere le altre da trasporsi alla fine di settembre, o in ottobre. Io però vedo che è egualmente buona la regola da taluni prescritta, cioè potersi seminare da marzo sino a settembre le Indivie, e che se ne ha così tutto l' anno. Gli ortolani i quali si adattano a questo consiglio se ne trovano molto contenti. Volendo averle sempre buone ho trovato essere utilissime le seguenti avvertenze:

Non si pongano le Indivie in terreni estrema-

mente letamati. Negli orti ove si fa uso di materie escrementizie umane vengono certamente più voluminose e belle, ma non sono poi molto saporite; anzi qualche bravo ortolano mi assicura che un terreno bene pastinato, e che si concimò con terriccio di vegetabili diede la migliore Indivia.

Anche in gennajo si può, volendo, seminare l'Indivia, ma in tal caso devesi aver presente ciò che ho detto quando trattai del letto caldo per condurre le pianticelle atte ad essere trasposte allorchè la bella stagione permette che si eseguisca questa operazione. Alla fine di febbrajo o ai primi di marzo si comincerà la seminagione delle varie sorti di Indivia. Un autore prescrive di seminarla *a luna vecchia di marzo e ad ogni altra posteriore lunazione calante*, come pure vuole che in luna calante si trapianti; se però sarà passata *la metà di agosto, non farà d'uopo di regolarsi così esattamente secondo i quarti della luna*. Pazzie, dissemi un ortolano: tanto val la luna calante di luglio come quella di agosto. Eh! replicommi un altro al quale io leggeva il tratto di questo autore: È migliore la luna calante di agosto più d'ogni altra per l'Indivia. Da questi dispareri cosa dovrà concludersene? Che non si deve badare alla luna.

Alcuni seminano le Indivie con altri prodotti, come qui a Bologna la gettano talvolta fra i Cardi, massime la riccia in primavera. Le sorti che o si seminano per averne soltanto in inverno, o

delle quali pure replicasi a tal uopo la seminagione in agosto si procura di metterle in terreni non tanto soleggiati, ponendo al contrario ad esposizione meridionale quelle di cui si vuole affrettare la maturità. Quando le Indivie abbiano quattro foglie allora si trapianteranno. S' intende già che la terra dovrà essere stata prima ben vangata; e se mai fosse povera per avere alimentati altri prodotti si avrà la precauzione d' ingrassarla. Le pianticelle si terranno fra loro distanti due buoni palmi. Non mancherà l' ortolano di zapparle e sarchiarle quando ne abbisognano. L' irrigazione si farà con parsimonia e solamente allor quando veggasi esservene di bisogno.

Mentre le piante poste prima vanno crescendo e si avvicinano alla perfezione alcuni usano di collocare in mezzo ad ogni quattro una piccola pianticella legata, poichè per tal maniera, allorchè hanno colta la prima, torneranno a ritrovare il sito egualmente fornito colla seconda, che poi serve per l' inverno, ed il terreno per tal guisa non rimane vuoto giammai. Preferiscono però sempre in simil caso l' Indivia della razza minuta. Io non ho alcuna osservazione mia propria. Bensì gli ortolani traspongono in autunno alla esposizione meridionale e prescelgono le caldine o costiere. Trasponendo poi a primavera, qualora calda molto sia la stagione, hanno la precauzione di riparare dal sole le tenere piantagioni.

Qualche volta accade che appena trapiantata l' Indivia mostra di voler cacciare fuori il fusto

ed i fiori. Ciò avviene particolarmenté o negli anni umidi caldi, o nei terreni che s' irrigano troppo spesso e sono situati in fondi bassi. Bisogna prevenire questo male col legare ed imbianchire le piante, giacchè appunto l' epoca vera d' imbianchir le Indivie è quando stanno per mettere il fusto. Solamente in autunno, terminato il caldo, non può temersi questo pericolo. I più cauti tardano sempre più che possono a trasporre, perchè quanto più presto si fa vi è sempre pericolo che si produca il fusto. Le Indivie irrigate a larga mano, se non piova prima di trasporle, soffrono in seguito l' asciutto, e diventano così migliori, cioè più saporite. La distanza di esse viene misurata dalla differente loro qualità, dovendo essere più lontane quelle che divengono di un maggior volume. Si calcola la più grande distanza di quindici pollici, e la minima di sette. Occorrendo d' irrigare si procuri quanto si può di farlo tramontato il sole, che è meglio, o qualche ora prima che nasca in estate, e far sì che l' acqua non tocchi le foglie; perciò l' irrigazione per filtrazione, potendo, va sempre preferita. Spesse sarchiature giovano assai.

Cresciuta l' Indivia si procede ad imbianchirla. Varj sono i modi di farlo, e vi ha qualche differenza di processo in eseguire questa operazione in estate o in inverno. Nel primo caso si ponga mente che sia affatto svaporata l' umidità della notte e che sia bene asciutta la pianta. Si alzano destramente tutte le foglie, e se fra esse siavi

o sozzura o terra o vermi si levano, come pure recidonsi le foglie guaste. Indi bel bello con una mano si accostano e con l'altra si cingono con un legame o di paglia o di giunco o di vinco, stringendole però moderatamente. Dopo otto giorni si fa una seconda legatura, che basta se l'Indivia è della razza piccola; abbisognandone dopo qualche giorno una terza se sia della razza più grande. Se mai per essere la stagione eccessivamente calda bisognasse irrigarla, è essenziale badare che non entri acqua nelle foglie. È bianca entro quindici giorni al più tardi nei paesi caldi, e tarda tre settimane nei freddi. Il maggiore o minor caldo affretta o ritarda l'imbianchimento. Alcuni legano l'Indivia quando è ancora carica di rugiada, ed altri la coprono di letame. Ottengono è vero in ambi i modi più presto l'intento, ma spesso marcisce nel primo caso, e contrae un cattivo odore nel secondo. I bravi ortolani non ammettono nè l'uno nè l'altro. Per imbiancare le Indivie nell'inverno, dopo averle legate come si è detto sopra, si apre lungo le file delle piante un piccolo fossetto e vi si coricano dentro le piante l'una vicino all'altra senza però strapparle. La terra della seconda fossa servirà a colmare la prima, avvertendo sempre di lasciare libera ed esposta all'aria la cima delle medesime. Non si farà questo sotterramento che di mano in mano che se ne avrà di bisogno, onde non correre pericolo di averne una quantità imbiancata maggiore del bisognevole. Se l'inverno è rigido e lungo, tarda

più ad ottenersi l' effetto. Alcuni invece di legare le piante le sotterrano a dirittura, calcando poi bene il terreno intorno alle foglie, lasciando uscire fuori di terra le più lunghe, ma queste riescono sempre di gran lunga inferiori.

La conservazione delle Indivie in inverno è un oggetto che può meritare le cure dell' ortolano. Formisi una fossa lunga e larga in proporzione della quantità che ne deve contenere, e delle asse che si avranno da adoperare. Si copriranno le pareti della medesima con paglia sostenuta da tanti bastoncelli verticalmente piantati. Poi si piantino le Indivie sempre in fila regolare entro il fosso, coprendo bene le radici di terra. Siano le piante bene asciutte, e si operi quando il sole è alto. Facciasi poi sulla fossa stessa un coperto di asse fatto a foggia di un tetto, in modo che non possa penetrare nè acqua nè terra. Poi sulla coperta si getti la terra della fossa. In capo a quindici giorni è tenera e bianca. L' Indivia larga diventa teneressima e delicata. Le foglie si tagliano longitudinalmente in due o tre pezzi, e poste nell' acqua si arricciano. Così preparate si apprestano, ed in alcuni luoghi le chiamano *Cicorie de' Cappuccini*. Correndo asciutto e soleggiato l' inverno bisogna ogni tanto scoprire le fosse, onde, mercè il benefico raggio solare, se ne parta tutta l' umidità. Avvertasi di coprirle all' avvicinarsi il tramontare del sole.

Si serberanno le piante più rigogliose di cadauna sorta per farne semente. Se mai oltremodo rigo-

rosa fia la invernata si possono con paglie coprire, o se pur vogliasi (lo che fra noi, toltone fra monti, non occorre) se ne pongano in vasi. Gli steli perfettamente diseccati indicano il vero tempo di svellere le piante per cavarne la semente. *Rozier* loda il consiglio di quelli che volendola estrarre da' suoi ricettacoli raccomandano d' inumidirla alcun poco. Altri lascia le piante esposte alle rugiade. È buona da seminarsi anche dopo dieci o dodici anni. È però meglio preferire quella che non oltrepassa i due.

IREOS cr. T. *Flambe* franc.

Appartiene al genere *Iris* di Linneo, classe III. ord. I. Ha la corolla tubulata con sei petali bislunghi, unguiculati, dei quali tre alterni elevati e tre alterni ricurvi. Stimmi petaliformi. Capsula bislunga, trigona con molti semi rotondi. Dicesi *Iris florentina*. La sua radice è nodosa, tuberosa, da cui s' erge lo scapo che porta per lo più due fiori. Ha le foglie foggiate a spada, lisce e più corte dello scapo. So benissimo che questa pianta non serve ad uso alcuno di cucina, ma siccome in molti luoghi, atteso l' odore di viola che tramandano le sue radici conservate su luogo secco e polverizzate, se ne coprono i siti più elevati, aridi e sterili che trovinsi in orti massime urbani, così ho creduto poterne dare un cenno. Facilissima è la sua propagazione. In autunno se ne dividono le radici. Piantate queste in un terreno dalla natura dell' indicato, ancorchè ghiajoso, o petroso, quando siano ivi una volta allignate non

periscono che dopo moltissimi anni, e non domandano verun coltivamento. Le radici si caveranno cessata affatto la fioritura.

ISOPO T. *Hyssope*. franc.

Questa pianta celebre forse più per gli usi sacri, a cui fino da' tempi degli Ebrei fu destinata, che per altro, appartiene al genere *hyssopus* di Linneo, classe XIV., ord. I. Ha i fiori col labbro inferiore diviso in tre parti, e quella di mezzo intaccata. Gli stami sono distinti e diritti. Chiamasi *Hyssopus officinalis*. Ha i fiori a spica volti tutti da una parte; le foglie sono lanciolate. Si mantiene sempre verde. Tre varietà accidentali se ne conoscono, cioè bianco, rosso, e turchino; ma le due prime sono più rare, ed è comunissima la terza. Ottima è questa pianta per somministrare cibo alle api. La sua coltivazione è facile. Nemica dell'umido e del rigore del freddo richiede una esposizione soleggiata, ed un terreno asciutto, e quantunque argilloso purchè non soggetto alle acque, non lo sdegna. Può propagarsi per semente. Spargasi in primavera, o in vaso, se il luogo sia in paese freddo, o in terra, se meridionale sia e caldo. Più agevolmente si farà dividendone le piantioelle, ovvero anche piantandone dei ramoscelli. Ama però un fondo ove non manchi una discreta quantità di alimento. In primavera ogni terzo anno bisogna rinnovarne le piante, mentre invecchia presto, massime tagliandolo spesso per tenerlo nano o per servirsene.

LATTUGA T. *Laitue* franc.

Appartiene al genere *Lactuca* di Linneo ; classe XIX , ord. I. Ha il ricettacolo nudo , il calice embriciato , cilindrico , colle squame che lo formano membranacee nell' orlo ; il pappo dei semi lisci è semplice , gambettato e capillare . Vien detta *Lactuca sativa* che ha le foglie tonde ; quelle che sono nel fusto sono a cuore . L' unione de' fiori è corimbosa. Gli ortolani ne conoscono moltissime specie. I cataloghi che ne presentano specialmente gli oltremontani le fanno ascendere a 50 e più. Potrei qui ricopiare i medesimi, e son certo che esaminando attentamente le specie che coltivansi per tutta la estensione dell' Italia avrei di che fare un confronto , pel quale apparirebbe che non abbiamo molto ad invidiare , Osservai che fra le comuni nostre spuntano differenti varietà , quali i nostri ortolani non curano di separare , e che i compratori prendono indistintamente. Pure seguendo l' uso, io dividerò tutte le Lattughe cogli ortolani in due classi, cioè *Lattuga da inverno* e *Lattuga da estate* . Cogli scrittori poi ne riconoscerò tre serie le due prime delle quali appartengono in origine alla seconda classe degli ortolani , ma ora, come vedremo , è tolta in molti luoghi la distinzione degli ortolani , ed è rimasta quella degli scrittori .

LATTUGA CAPPUCCINA . Lattuga a palla ; Lattuga capitata. Lattuga cappuccia. *Lactuca sativa capitata* . Si distingue dalle altre per avere le foglie quasi rotonde, ondosa , con alcune cavi-

tà nella parte superiore più o meno convesse, le quali foglie si ricoprono ad una certa epoca vicendevolmente, in modo che rassembrano un piccolo cappuccio. Di questa molte varietà si trovano, e tutte si riducono alle tre seguenti, che in qualche luogo ho vedute distintamente coltivate.

Lattuga cappuccina verde. Di questa ve ne è una varietà, che in molti siti chiamano *Giazzola* ed altrove *Tortlina*, e si distingue in generale la cappuccina verde dal colore delle sue foglie più carico.

Lattuga cappuccina bianca. Il color bianco giallo domina in questa varietà. Gli oltremontani chiamano *lattuga d'Italia* una sorta che ha le foglie fine, unite negli orli di un verde rossiccio debole; con pomo o cappuccio serrato, di mediocre grossezza, giallo tenero, e di un gusto eccellente. Ha la semente nera.

Lattuga cappuccina rossa. Se ne conoscono tre sorti, l'una è tutta affatto rossa, e l'altra bianca è soltanto aspersa di macchie rosse. Di queste due poco se ne coltiva. Vi è pure la *rossigna* frammischiata di verde, e che perciò è diversa dalla seconda. La bianca macchiata di rosso mangiasi in qualche luogo più dell'altre. Ho limitate a queste tre sole le sorti di Lattuga cappucciata per non fare un catalogo numeroso non solo di troppo, ma per non correre pericolo di soverchiamente particolarizzare le sorti, che

per lo più sono differenti per caratteri tanto incerti che si confondono.

LATTUGA TONDA. Questa Lattuga non fa mai il *cappuccio*, e da quest' ultimo contrassegno principalmente distinguesi dalla prima. È più verde di ogni altra. Chiamasi ancora *Lattuga primaticcia. Lactuca sativa non capitata. Lattuga crespa.* Ma quest' ultima denominazione potrebbe farla confondere nella prima gioventù colla *Lattuga cappuccina*, mentre parecchie sorti di essa sono realmente crespe, e bisogna aspettare alcuni giorni per vedere se le foglie loro si uniscono a cappuccio, ovvero se restano orizzontali, come appunto nella Lattuga tonda. Ve ne ha una varietà di cui le foglie sono di un verde carico, e quasi intere. Si conosce pure la

Lattuga di Napoli. Ha la foglia riccia, molto sottile, e niente morbida. Da molti si preferisce ad ogni altra Lattuga per insalata. Stenta ad andare in semente, e dura molto più delle altre prima di fare il fusto, che è però uno dei più macchinosi. Sarebbe mai la *Lattuga Cicoria* degli oltremontani? La Lattuga nera e Lattuga arancena sono due varietà di Lattuga non cappucciata.

LATTUGA ROMANA. Lattuga lunga. Lattugona T. *Scardona* de' Piemontesi? Lattuga da inverno di quasi tutti gli ortolani. Ha le sue foglie lunghe, concave, diritte, che non hanno alcuna cavità, e sempre lisce. Il colore ne forma come delle altre sorti differenti varietà. Chi mai

trovasse questo elenco di Lattughe oltremodo ristretto è pregato a leggere quanto scrissi nella Prima Parte di questo lavoro. Intanto farò sapere che *Onorati* parlando della Lattuga dice, che a Napoli si coltivano le seguenti varietà, cioè la *Romana*, la *Majatica*, la *Biancolella*, la *Verdona* o sia lunga a orecchie di lepre, la *Intagliata*, la *Riccia*, la *Riccia con orlo rosso*, la *Pizzarossa*, la *Mortadella Sanguigna*, la *Cappuccina*, la *Bionda* e *la Negra*. Io ne ebbi l' anno scorso altre da Napoli con nomi diversi. Qui in Bologna pure nel mio orto ve ne hanno 12 sorti, ma che si confondono quasi tutte con quelle speditemi da Napoli.

Non v' è pianta, nemmeno eccettuato il frumento, che più si coltivi in Italia della Lattuga, non trovandosi paese anche dei più elevati gioghi montani che ricusano il grano, il quale non alimenti qualche po' di tale ortaggio. Perciò la massima parte de' nostri scrittori, per non dir tutti, assai ristrettamente trattano questo ramo di coltivazione ortense, appunto perchè stimano inutile parlare di cosa cui suppongono comunemente a tutti nota. Quindi mi si perdonerà se più diffusamente dironne alcuna cosa.

Le Lattughe, scriveva *Agostino Gallo*, vogliono *terreno grasso, polveroso, netto, leggiero et casalino*. Così esprime benissimo la qualità del terreno, ed ancora i lavori che richiedono. Deve essere un fondo ricco; ma avvertasi che la manìa di alcuni che vogliono Lattughe voluminose, e

perciò ingrassano fortemente il terreno, ottiene l'intento a spese della bontà e sapore di esse. La Lattuga vien bene se non abbia ostacoli a vincere per dilatarsi come richiede la qualità delle esili sue radici. Perciò bisogna che si trovi appunto in una terra di cui le molecule siano ben divise, affinchè possa liberamente insinuarsi ovunque, e pigliare l'alimento che se le conviene. Le gramigne e tutte le piante che sotterra molto stendonsi sono nemiche della Lattuga. Io interpreto che il termine *casalino* col quale *Gallo* finisce la definizione del fondo gradito dalla Lattuga, debba riferirsi al luogo, cioè tenuto con diligenza qual si conviene ad un orto che è contiguo alla casa, volendo con ciò denotare bene la necessità delle sarchiature.

Quantunque alcune specie di Lattuga propriamente vadano seminate in primavera, ed altre in agosto, come la *romana*, per averne in inverno, pure può spargersene per quasi sette mesi, cominciando da febbrajo nei paesi caldi. Per questo le Lattughe romane sembrano in parte destinate per l'inverno. Delle Cappuccine ve ne ha in inverno e in estate. Ma dal principio di marzo a tutto luglio seminandone ogni quindici giorni se ne può ottenere per tutta la buona stagione, onde non mancano mai le Lattughe al mercato. In agosto poi si seminano quelle specie che si riserbano per l'inverno di tutte le sorti.

La Lattuga seminasi e per trapiantarla, e per goderne giovinetta. Nel primo caso si preparerà

un' ajola o una caldina o *costiera*, nella quale, preparato il terreno a dovere, cioè ben vangato e letamato convenevolmente, non però di soverchio, si spargerà il seme, avvertendo di coprirlo se temasi che il freddo o il sole, secondo la stagione, facciale torto. Chi pone Cavoli, Cardi, Piselli e simili ortaggi che tardano molto più della Lattuga ad ingrandire vi getta in mezzo delle Lattughe. Queste si seminano talvolta anche miste a qualcuno dei semi delle altre piante, come per esempio dei Cardi. Colgonsi giovinette, e quando elleno sono levate tutte, allora le piante sostituite grandeggiano, e per tal modo si hanno due prodotti ad un tempo medesimo. Quelli poi che preferiscono sempre il primo metodo, e chi coltiva Lattughe d' inverno, di qualunque sorta siano, preparano le ajuole larghe tre o quattro piedi secondo la qualità del terreno, ed anche secondo l' uso, anteponendo per l' inverno i luoghi riparati, e per l' estate i luoghi meno soleggiati. Vangano profondamente e letamano. Pare che il letame di cavallo, forse più d' ogni altro, toltine gli escrementi umani, concorra più d' ogni altro a rendere rigogliosa la Lattuga. Quando le pianticelle hanno cinque foglie si trapiantano. In alcuni luoghi, come a Bologna, usano il foràterra. Altrove fanno un buco con la zappetta, o con la mano, e vi pongono la pianta. Preferisco volentieri questo secondo metodo. In ogni modo si rende necessario il non comprimere troppo, come fanno i più, la terra contro le radici, ed è an-

che più essenziale di non sotterrare troppo il cuore della pianta, ma che rimanga esso a livello della superficie del terreno. La distanza alla quale si devono porre le piante non può dedursi se non se dalla maggiore o minore estensione di luogo che occupano le foglie. Nel fare il trasponimento è da porsi mente che non sia il terreno bagnato, ma nemmeno troppo asciutto. La Lattuga soffre però estremamente la siccità. Onde sarà bene irrigarla subito trasposta, se il cielo, lo che sarebbe ottimo beneficio, non vi provveda con larga pioggia. Qualche capriccioso per ingrossar presto le Lattughe quando le ha trapiantate, le irriga con acqua entro cui ha stemperata porzione di materia escrementizia levata fuori dalle cloache. Le avvertenze date in generale per le irrigazioni debbonsi aver presente per usarne in particolar modo colle Lattughe, riflettendo soprattutto d'innaffiarle il meno che si possa, quando è il sole nell'orizzonte in estate, e quando è sotto in inverno. Le Lattughe sono piante più delicate di quello che generalmente si creda. Sarebbe desiderabile che si abolisse il costume di trapiantar quest'ortaggio. Ognuno può vedere che le piante seminate con disegno di non trapiantarle più sono altresì quelle che riescono più robuste; anzi molti assicurano che chi vuole buona semenza deve sempre procurare a bella posta che rimanga un dato numero d'individui da non trasporsi. Bisogna avere attenzione a sarchiare le Lattughe. Ho veduto alcuni che le seminano fitte,

e cogliendole ogni giorno nettano le ajuole, e le residue piante, massime se di razza cappuccina, diventano bellissime. La Lattuga romana s'imbianchisce nella maniera detta sopra, parlando delle indivie.

Le piante da semenza dovranno essere sempre le più belle e più rigogliose per cadauna sorta; si alleveranno con maggior diligenza, avvertendo soprattutto di tenerle ben allargate perchè si nutrano meglio. Allor quando cominceranno a comparire pappi fuora dei calici, si leveranno di terra colla radice o si taglieranno i fusti. Poi si stenderanno o sopra un tavolato o sopra drappo, e si scuoteranno leggermente colle mani. La semente che cadrà mediante questa leggiera scossa, dovrà preferirsi all' altra che potrà aversi battendo dopo pochi giorni le piante. Si può conservare anche quattro anni, ma non si mantiene veramente buona che due: poco sviluppasi nel terzo, e minor numero di semi si schiudono nell' anno quarto. Bisogna conservarla con molta cautela, e collocarla in luogo asciutto. È noto potersi da essa cavar dell' olio che è buono ancora per condimento.

LOGORIZIA T. *Reglisse* fr.

Appartiene al genere *Glycyrrhiza* di Linneo, classe XVII, ord. IV. Ha un calice con due labbra, il superiore de' quali è trifido, il legume è ovato, compresso. Chiamasi *Glycyrrhiza glabra.* Il suo fusto eccede di raro i tre piedi. È perenne, colle radici serpeggianti, per cui non colti-

vasi negli orti ne' quali potrebbe aver luogo, come lo ha in fatti in alcuni, atteso che moltiplicasi eccessivamente. I suoi gambi cilindrici sono annui; le foglie alterne, col gambo, alate e composte di 11, o più comunemente di 13 foglioline ovali, leggermente glutinose sotto, di cui la dispari ha il picciuolo. I fiori sono piccoli, rossicci, o turchinicci. Pe' curiosi pongo qui in breve la sua coltivazione. Spontanea de' colli e monti più che del piano, preferisce il terreno sabbionoso, ma insieme ricco. Se sia argilloso, ciottoloso, od umido perisce. Vuole fondo ben lavorato e si propaga colle pianticelle che spuntano, o col dividere le radici. A primavera, o anche in autunno si traspone. In capo al terzo anno si cavano le radici. Non parlo dell' altra Logorizia detta *Glycyrrhiza glabra* trovandosi essa fra noi in molta quantità, nè venendo coltivata da nessuno per quanto mi è noto.

LUPPOLO Cr. *Houblon* fr.

Appartiene al genere *Humulus* di Linneo, classe XXII, ord. IV. Il fiore maschio è composto di un calice con cinque foglie senza corolla, con quattro stami. Il fiore femminino ha il calice di una foglia sola, ed è obbliquamente aperto ed intero. Non ha corolla. Due stili. Un seme solo chiuso nel calice. I fiori femminini sono disposti a castone. Chiamasi *Humulus Lupulus*. È perenne. Gli steli sono minuti, alquanto angolosi, duri, sparsi di piccole asprezze, e si avviticchiano alzandosi, se si presenti loro opportuno sostegno,

sino a 12 piedi. Le foglie sono opposte, picciuolate, cuoriformi, dentate a sega, per lo più divise in tre, rade volte in cinque lobi ovati acuti: sono aspre al tatto, larghe quasi come la palma della mano, ed i picciuoli sono muniti di piccolissimi aculei rivolti addietro.

Coltivasi questa pianta fuori d'Italia in grande quantità, perchè i suoi frutti secchi nei forni preparati a tale effetto servono per la birra che rendono più amara, più durevole, e di più facile digestione. Fra noi è affatto spontanea. Siccome il maggior uso che se ne fa gli è quello di cogliere i giovani getti in principio di primavera, che poi si fanno cuocere e si preparano come gli asparagi e vengono trovati buoni, così non ho voluto passarli sotto silenzio. Basta osservare i luoghi nei quali cresce spontaneamente, cioè le rive dei fossi coperti, presso le siepi, ed in generale nei terreni sciolti o leggieri, freschi, ma insieme sostanziosi, per concludere che non vuole terreni argillosi o petrosi, o troppo superficiali. Non credo che veruno Italiano sia di gusto tanto depravato di anteporre una piantagione di Luppolo ad una sparagiaja; ma se pure vi fosse, basterà che scelga un terreno della qualità descritta. Una volta ch'egli l'avrà piantato, dividendo in autunno le radici, non avrà ulteriore incomodo.

MAGGIORANA T. *Marjolaine* fr.

Appartiene al genere *Origanum* di Linneo, classe XIV, ord. I. Ha i fiori a spica densa o strobilo per lo più tetragono, formato di brattee

ovali embriciate; calice diseguale con due labbra o cinque denti; bilabiata è pure la corolla, col labbro superiore diritto alquanto incavato; l'inferiore trifido e quasi eguale. Chiamasi *Origanum Majorana*, della quale si conoscono due distinte varietà da me trovate costanti. La prima è la

Maggiorana nera. Alzasi talvolta un piede e mezzo. Ha i suoi fusti legnosi, quasi quadrangolari, pelosi, che si dividono in molti rami, forniti di foglie opposte, picciuolate, ovate, ottuse, intensissime, vellutate, e principalmente negli orli di un verde bianchiccio. Le spiche sono brevi, pelosette, disposte a corimbo nell'estremità dei rami. Le brattee sono purpuree verso la cima. Ha i fiori bianchi o rossigni.

Maggiorana gentile o *bianca* e più comunemente *Persa* o *Persia.* È diversa dall'altra perchè non cresce giammai ad altezza eguale. Le sue foglie sono meno ovate e più elittiche; tutta la pianta è più piccola, e decisamente biancastra, resa tale dalla finissima pelurie più folta da cui è vestita. Non ho mai in questa vedute brattee o fiori di color rosso. È molto più delicata, nè come quella regge ovunque al freddo.

Questa pianta, massimamente della prima varietà, è comunissima, tuttochè non impiegata per le cucine, almeno ne' paesi in cui vivo, tanto come fu scritto. Si propaga per mezzo di pianticelle che si separano dalla pianta madre, o per rami che si piantano, e non mai, a mia notizia, di sementi. Ama il terreno buono, piutto-

sto soleggiato, ma soffre pel gran caldo e per l'umido, non meno che pel freddo. Può moltiplicarsi in ogni stagione, cioè a primavera ed in autunno, dividendo le pianticelle, e tagliando ad esse le cime che hanno attualmente il fiore, o che avendolo portato non presentino che dei seccumi. Non si deve piantare in terreno forte o tenace, ma discretamente sciolto. In estate se ne piantano i rami in vasi o in terra all'ombra, e si va irrigando. Prima della fine dell'autunno, ha già messe le radici. La Persa è più delicata. Spesso perisce pel verno, onde espongasi a mezzodì, tenuta coperta se siavi pericolo di gelo. La Maggiorana, sebbene perenne, dura poco. Bisogna, per averla bella, rinnovarla ogni anno almeno in parte. Perciò non ho mai saputo approvare l'uso di alcuni che se ne servono per fare dei contorni alle ajuole. Si tagli spesso, s'innaffj discretamente, e se ne avrà sempre.

MARO cr. *Herbe aux Chats. Marum* fr.

Appartiene al genere *Teucrium* di Linneo; classe XIV, ord. I. Ha il calice quinquefido, la corolla labiata, il labbro superiore a due divisioni piccolissime, ripiegate verso i lati, l'inferiore ha tre lobi, e quello di mezzo è più grande. Dicesi *Teucrium Marum*. Ha le foglie ovate, acute, intere, tomentose sotto. I suoi fiori di un rosso vinoso sono in racemo, rivolti tutti verso una stessa parte. Questa pianta è veramente assai delicata e teme il freddo, onde comunemente suole tenersi nei vasi. Io però posso assicurare di averla colti-

vata in terra per più anni e conservata. È poi ancora certissimo che molti la coltivano in terra similmente, e ne ho veduta copia in qualche luogo. Bisogna però tenerle i gatti lontani, mentre essi la distruggono. È ottimo rimedio per alcuni mali, e certo giova pe' mali di capo. Si propaga come la Maggiorana. Vuole esposizione ben soleggiata, elevata, e terreno non molto tenace, ma piuttosto sciolto. Teme assaissimo l'umido; e quelli che tengono il Maro ne' vasi e l'innaffiano spesso, ovvero lo concimano di soverchio, facilmente lo veggono perire. Soprattutto vuole esser ringiovenito. In primavera più che in autunno, domanda di essere trasposto. Si può ancora nella stagione stessa seminare, sebbene sia meglio servirsi dei rami.

MATRICALE. T. *Matricaire officinale* fr.

Questa pianta che appartiene al genere *Matricaria*, pel quale vedi l'articolo CAMOMILLA, vien detta *Matricaria Parthenium*. È perenne. I suoi fusti sono ramosi, ritti, scannellati, alti un piede o due; le foglie sono alterne picciuolate, pennato-fesse, di un verde giallo, le fogliette sono ovali, ed incise. I fiori sono gialli al centro, e bianchi nella circonferenza, larghi sei od otto linee disposte a corimbo terminale. Trovasene di quella che manca di fiori fertili, ed è affatto bianca. Coltivasi negli orti per uso della medicina, e l'ultima sorta anche per ornamento dei giardini. Ama un terreno sciolto, ricco, e ben soleggiato. È facilissima da moltiplicarsi dividendone

le piante. Avvertasi però che le pianticelle nuove che si formano svelte dalla madre, non siano nè troppo piccole, nè soverchiamente grosse. Può la sorte di fiore scempio propagarsi ancora per seme, ma non torna conto, mentre tarda molto a fiorire. Se ne conosce una varietà colle foglie crespe.

MELLONE. Con questo nome comunemente in molte parti dell' Italia chiamano il Popone che ovunque coltivasi. Ma il vero Mellone nominato dagli antichi non si conosce da noi. Il signor *Targioni-Tozzetti* suppone che sia il *Cucumis Chate*. In fatti dalle descrizioni che abbiamo del Melone o Mellone dei Romani sembra avvicinarsi a quello detto volgarmente *Melone di Egitto*, ed essere affatto diverso dal *Cucumis Melo* che noi coltiviamo, onde vedasi POPONE.

MENTA T. *Menthe* fr.

Appartiene al genere *Mentha* di Linneo, classe XIV, ord. I. Ha la corolla quasi eguale, divisa in quattro parti, delle quali la superiore è larga e smarginata. Calice quinquefido, stami diritti distanti. Se ne coltivano più specie delle quali annovererò le due più generalmente ricevute negli orti.

MENTA PEPERINA. T. *Menthe poivrée* dei Francesi. *Mentha viridis* B. Ha le foglie col picciuolo ovali, bislunghe, quasi lisce, e le spiche corte ed ottuse. Con essa si preparano le pastiglie di Menta, i rosolj ed altri dolciarj. Ha il difetto, introdotta una volta negli orti, d' invadere prestis-

simo gran parte di essi se non si stia attenti a circoscriverle lo spazio.

MENTA CEDRATA o Menta de' giardini, *Mentha gentilis*? Ha le foglie tutte ovali, un poco puntute, dentate, verdi in ambe le superficie, quasi affatto lisce, co' fiori disposti in verticilli nelle ascelle delle foglie. Tramanda un odore assai delicato e che sente in lontananza di quello del Cedro.

Prosperano amendue in un terreno molto soffice, piuttosto aduggiato, e fresco. Si propagano con somma facilità, dividendo le pianticelle, o anche prevalendosi de' getti che cacciano in abbondanza le radici serpeggianti. Ciò si fa in marzo ed in ottobre. Le Mente quando una volta hanno allignato in un fondo bisogna essere attenti perchè non occupino troppo spazio. La Menta peperina è soggetta a perire coll' estremo caldo. Dell' una e dell' altra molti fanno uso per la cucina. Il vero tempo di cogliere le loro foglie, come pure quelle di qualsivoglia erba, che si destinano a dare odore a qualche cosa, è allorquando i fiori sono spiegati, ma un po' prima che fecondinsi, essendo, come è notissimo, quello il momento in cui le piante si trovano essere sempre nello stato migliore.

MULLAGHERA DA CAFFÈ. *Pois à Caffè* franc.

Appartiene al genere *Lotus* di Linneo, classe XVII, ord. IV. Ha il legume cilindrico, le ale della corolla dilatate, ed il calice tubulato. Chia-

masi *Lotus tetragonolobus*. Ha i suoi fusti stesi per terra, i quali sono vestiti di fiori grandi, piuttosto rossi, solitarj; i legumi con quattro ale membranose. In un tempo in cui scarseggia tanto il caffè e si vogliono cercare d' introdurre le piante che possono essere o a diritto o a traverso collocate nella lista dei snccedanei di lui, non deve escludersi questa pianta, i di cui baccelli sono pieni di grani che possouo cuocersi a guisa dei piselli, quando sono verdi, e secchi tostarsi, come si fa il caffè di cui in lontananza si sente l'odore. Solamente avendone coltivato non mi parve corrispondere una quantità tale di baccelli che invogliar possa a coltivarla. Ama un terreno ben lavorato, ricco, e discretamente soleggiato, e da potersi irrigare al bisogno; e seminasi quando la primavera è già stabilita. Teme moltissimo il freddo. Osservai pure che seminato dopo che piove più giorni di seguito facilissimamente andò a male. Stenta però ancora a svilnpparsi quando il suolo sia troppo asciutto.

NEPITELLA. Appartiene al genere *Melissa* di Linneo, pel quale vedi APPIASTRO. Ha i gambetti che sostengono le foglie nelle ascelle dicotomi, e più lunghi delle foglie medesime; ed il fusto vellutato. Viene spontanea nei siti elevati, ma in qualche luogo ha trovato ricetto ancora negli orti, perchè le sue foglie servono di condimento ai funghi. Non può vivere bene che in un fondo ben soleggiato, e di terreno piuttosto sciolto. È detta *Melissa Nepeta*.

ORIGANO. Regamo. Rigamo. Questa pianta spontanea dell' Italia ne' luoghi elevati appartiene al genere *Origanum*, e dicesi *Origanum vulgare* pel quale vedasi l' Articolo MAGGIORANA; con cui ha comune affatto la coltivazione, nè altro è da sapersi se non se che è molto meno delicato di quella. Ha gli steli quadrangolari, irsuti, rosseggianti, in cima ai quali stanno le spiche dei fiori disposte quasi a pannocchie colle brattee ovate più grandi del calice. Le sue foglie sono ovate; intierissime, quasi pelose, sparse di punti lucidi. La corolla è rosea. Si raccoglie per condimento delle acciughe. Non è per questo ch' io l' ho citato, ma perchè serve di grato pascolo alle api. Un terreno asciutto gli conviene. Si propaga per radice in marzo ed ottobre.

PAPAVERO T. *Pavot des Jardins* fr.

Appartiene al genere *Papaver* di Linneo, classe XIII, ord. I. Ha il calice con due foglie; la corolla di quattro petali. Il frutto è una casella con una cavità sola, e che apresi per alcuni fori sotto lo stimma, il quale è persistente e le serve di coperta. Chiamasi *Papaver somniferum*. Il calice e la casella sono ovali o rotonde e lisce. Le foglie sono incise ed abbraccianti il fusto.

Questa pianta è coltivata da alcuni negli orti per estrarre dalle caselle l' *oppio*, che è quel succo il quale esce dalle incisioni fatte alle caselle sparito il fiore, e che condensandosi e seccato si raccoglie ed apprestasi nelle farmacie. Altri usano ancora le sole caselle. I Romani se ne ser-

vivano per impiegare il seme nelle vivande e per mescolarli a certi dolciarj che davano ai bambini per far loro pigliar sonno. Questa pianta non teme il freddo, onde può seminarsi ancora appena sono maturate le semenze. Ama un terreno molto sostanzioso, ma insieme sciolto, e lo sfrutta come ci aveva avvisato *Virgilio*, a' tempi del quale se ne faceva una grande coltivazione. Le piante nate da semi posti giù prima dell' inverno riescono sempre più belle, ed i capi o caselle acquistano maggiore grossezza. Si semina in settembre ed ottobre, e di nuovo a primavera. Spargasi non troppo raro; ma bisogna sarchiarlo quando è nato, giacchè se siano le pianticelle troppo fitte, queste non si nutrono e sviluppano come potrebbono. Alcuni prescrivono due piedi di distanza per cadauna pianta, ma basterà un buon piede, o al più mezzo metro. Bisogna tenerli ben netti, e perciò spesso devesi sarchiarli, lasciando stare quando dal centro delle foglie comincia ad alzarsi il fusto. La semenza dura tre anni allorchè sia ben conservata, e raccolta allorchè inclinando leggermente la casella, cade essa sopra una carta o altro su cui si fa posare. È noto che coltivasi anche per averne dell' olio. Alcuni preferiscono per gli usi varj il Papavero a seme bianco e rifiutano l' altro a seme nero, ma parecchj autori assicurano che sia questa preferenza un mero pregiudizio.

PASTINACA. T. *Panais. Pastenade des Jardins* fr.

Questa pianta, confusa da molti colla carota, appartiene al genere *Pastinaca* di Linneo, classe V, ord. II. Ha un calice appena visibile, cinque petali lanceolati, ripiegati, intieri; il frutto ha la forma di elissi, schiacciato, risultante da due semi che si combaciano, con un piccol orlo membranoso. Vien detta *Pastinaca sativa*. Ha una radice assai lunga, quasi esattamente cilindrica, bianca internamente, ed al di fuori è alquanto scabro e munito di alquante barboline filamentose. Caccia fuori foglie alterne, lisce, alate, di un verde piuttosto chiaro, sostenute da un lungo picciuolo leggermente scannellato. Le foglioline componenti le ale sono in numero di dieci o dodici, messe oppostamente, frastagliate o dentate profondamente, e terminate da una foglia dispari, lo che basta solo a mostrare la grandissima disparità fra questa pianta e la carota. Inoltre la Pastinaca ha i fiori piccoli, gialli, ed in ombrelle aperte. Se ne conoscono più sorti, ma io non ne vidi che due.

Pastinaca selvatica. Ha la radice più piccola di quella che ho sopra descritta. Le foglie sono di un verde molto più cupo, i fiori di un giallo più pieno, ed i raggi delle ombrelle sono molto più piccoli. Alcuni la considerano assolutamente una specie diversa. Altri, al contrario, sostentano, che trasportata negli orti si converte nella Pastinaca domestica. Spontanea vegeta nei luoghi umidi. Nelle basse pianure della Lombardia viene gustata dai poveri, ed anche da chi vive in cam-

pagna, che in inverno la fa cavare; e sebbene alquanto più dura della domestica, è buona.

Pastinaca domestica. Viene coltivata in pochi orti, e ne' dipartimenti cispadani del regno d'Italia non è conosciuta. Domanda un terreno simile a quello che richieggono le carote, ma lo vuole inoltre ancora più fresco, mentre non vegeta molto prosperamente in que' che sono oltremodo asciutti, e pare che lo cerchi ancera più concimato. Richiede nel resto le medesime avvertenze e gli stessi lavori delle carote colle quali alcuni prescrivono potersi mescolare. Bisogna avvertire quelli che raccolgono le Pastinache dai prati a badare che le foglie non siano state colpite dalla brina, o siano naturalmente avvizzite, perchè producono sulle mani e sulle braccia di quelli che le raccolgono delle pustule e delle croste; abbenchè le radici siano buone, sempre però inferiori alle carote, ne è meno comune la coltivazione.

PATATA. Batata. Quantunque questi due nomi disegnino una pianta tutt'affatto diversa, pure con essi chiamasi quella pianta che i Francesi dicono *Pomme de terre*, e che sarebbe meglio nominare con altri *Pomo di terra*. Già della vera *Patata* ho già parlato all' articolo BATATA.

Appartiene al genere *Solanum* di Linneo, classe V, ord. I. Ha il calice con cinque divisioni, la corolla a ruota con cinque lobi aperti. Le antere sono bislunghe, addossate, aperte nella cima da due fori. La bacca è per lo più rotonda; sugosa a due cavità, contenente molti semi.

Viene chiamata *Solanum tuberosum*. La sua radice è tuberosa, carnosa, più o meno grossa secondo le varie sorti. Ha il gambo erbaceo, senza spine, voto, ed un poco peloso. Le foglie sono pennate interrottamente, e dispari. Le fogliolime sono ovate, appuntate, intere, lisce, che ingrandiscono verso la sommità. I fiori nell' estremità de' rami, sopra peduncoli lunghi, divisi come ad ombrella pendente, bianchi o violetti. Fanno il frutto che è una bacca molle, divisa in molte cellette contenenti i semi. Gli Agricoltori ne distinguono molte specie divise in due classi dall' epoca della loro maturità, cioè in *primaticce* ed in *tardive*. Io mi limiterò a descrivere le due che più comunemente osservo fra noi, ignorando se in altri orti d' Italia se ne coltivino diverse.

Patata rustica. Viene detta comunemente *Patata bianca*. Ha le foglioline larghe, bislunghe, e puntate. I suoi fiori cominciano all' atto di svilupparsi a rosseggiare, poi divengono screziati, e per ultimo pigliano un colore grigio. I suoi tubercoli sono esternamente di un color biancastro, più o meno scuro. Internamente hanno a quando a quando dei tratti rossastri; e variano nella forma. È la sorte la meno difficile riguardo alla qualità del terreno ed all' esposizione.

Patata rossa. Altri la chiamano *Patata comune* perchè è veramente quella che più d' ordinario sogliamo vedere nelle piazze. Ha i fiori biancastri; le foglie munite di peli lungo i nervi. I suoi tubercoli sono rossastri, bislunghi, sparsi di pro-

minenze irregolari, dalle quali sviluppansi gli occhi, e sono internamente segnati da un cerchio rosso. Pel gusto viene anteposta.

Qualsivoglia terreno sabbioso, ma ricco, è buono per le Patate. S' inganna però chi vuole che ovunque riescano egualmente. Se l' orto sia di natura tenace; e se abbondi di acque, non si potrà giammai sperare di avere tuberi egualmente grossi e buoni. Senza concime rimangono piccole. Bisogna che il terreno sia ben lavorato a due puntate di vanga prima dell' inverno. Al marzo, quando la primavera comincia a spiegarsi, si potrà letamare; si apriranno poscia dei piccoli fossi distanti fra loro un mezzo metro, e profondi due palmi, ponendo la terra che si estrae negl' interstizj. Poi si pianteranno nei fossetti i piccoli tuberi delle Patate, tenendoli lontani all' incirca un mezzo metro e posti a quinconce. Alcuni preferiscono di tagliare i grossi tuberi in due o più parti, e questi pezzi danno origine ad una nuova pianta. Ma è però certo che torna meglio porre i tuberi. Anzi, abbenchè io abbia qui detto i piccoli, assicuro chi voglia avere Patate grandi di prescegliere per la piantagione le più grosse, avendo osservato anch' io che più presto producono un numero maggiore di tubercoli. Quando le piante sono cresciute un buon palmo allora si darà mano alla zappa e si sarchieranno e si ricalzeranno di terra. Nel fare questo lavoro si accumulerà loro al piede tanto terreno a segno che i tuberi piantati vengano a rimanere sotterrati tre

palmi. Si potrà eseguire però un tal lavoro in due volte, cioè quando sono alte un palmo, e ripetere ciò quando sono cresciute il doppio. Non ho trovato vantaggioso, come taluno pretende, cimandole. Già fra noi le vacche, avvezze a migliore alimento, non ne mangiano le foglie. In autunno la secchezza di queste indica il momento di cavare i tuberi. Se il fondo sia sciolto bene non si avrà a far altro che tirare il gambo, e questo si trarrà addietro le radici; ma vi si ricercherà la zappa o la vanga se sia forte od umido. In quest' ultimo caso bisogna andare destramente per non offenderle.

Fra noi (parlo dei paesi posti fra l'Alpe e l'Appennino), bisogna usare qualche precauzione per conservarle. Primieramente bisogna, quando si levano, stenderle o al sole, o, meglio, sotto un portico e sopra un solajo ben ventilato ad asciugare. Si visiteranno le guaste, che si leveranno. Si toglierà d'intorno a tutte la terra che potesse essere rimasta attaccata. Poi si riporranno. Una stanza a pian terreno, non umida, e nella quale non penetri il freddo potrà servire al caso. Vi si stenderà della paglia ma bene asciutta e vi si porranno sopra le radiche. Questo è il metodo che con felice successo tengo da sette anni in qua, e mi durano fino alla primavera. Bisogna però avvertire che quanto meno alte sono le masse che di esse si fanno si conservano più. Ho pure osservato che giova il tenere le piccole separate dalle grandi. Potrebbero ancora mettersi a strati fra la

paglia. Credo che una tale precauzione diventerebbe indispensabile negli anni nei quali infierisce forte l'inverno. Nel volume V. delle Lezioni di Agricoltura del signor *Targioni - Tozzetti* si potrà trovare tutto quello che riguarda la conservazione di queste radici.

Io penso che ogni ortolano dovrebbe avere delle Patate o almen dei Peri di terra, di cui parlerò più sotto. Nè già per seguire la moda, o per venderne semplicemente al mercato, nel quale la presenza delle truppe francesi le fa vendere bene, ma per assicurarsi di avere un po' di cibo fresco da porgere alle sue vacche in tempo d'inverno. Io non sono punto fanatico per queste piante, anzi penso che non vi sia la tanto predicata necessità assoluta d'introdurre in ogni angolo le Patate, e di guastare, per dir così, i prati, e sopprimere la semina di molti dei nostri prodotti per sostituirvi queste. Ma riconosco per gli ortolani utilissimo l'avere parte del proprio terreno ricoperto di esse. Avvertasi però che il fondo non sia tenace, altrimenti non riescono. Mentre scrivo mi confermo in questa opinione. Sperimenti della verità, dei quali non posso dubitare, mi convincono che i soli fondi sciolti sono al caso, purchè ricchi, di alimentare i Pomi di terra.

PEPE D'ACQUA. T. *Poivre d'eau* franc.

Appartiene al genere *Polygonum* di Linneo, classe, VIII, ord. III. È sprovveduto di calice. La corolla è divisa profondamente in cinque parti. Gli stami non sono meno di cinque. Talvolta

PEPERONE DOLCE. *Capsicum grossum*. I frutti sono grossi e ritti, all' insù di color rosso.

PEPERONE DI SPAGNA. È simile al Peperone dolce, ma ha le frutta di color giallo.

PEPERONE A CILIEGIA. *Capsicum frutescens.* Ha i frutti come que' di ciliegia, ma un poco piramidali e compressi.

PEPERONE TONDO. *Capsicum annuum baccatum?* Ha i frutti grossi come un grano di pepe e tondi.

PEPERONE A CUNEO. *Capsicum medium?* Ha i frutti ritti, lunghetti, piramidali.

Le prime quattro specie sono le più coltivate. In due modi coltivansi in Italia. Nei paesi meridionali si possono a dirittura seminare in terra a primavera, e seguire nel rimanente una medesima coltivazione. Ma negli altri luoghi è necessario seminarlo per tempo, cioè ai primi di marzo, e v' è qualche ortolano che li semina costantemente il primo venerdì di marzo, ancorchè nevichi. Se non va bene la faccenda tutto s' incolpa fuorchè la balordaggine di aver voluto seminare in cattiva stagione. I più cauti seminano allorquando è cessato ogni pericolo di tempo cattivo, a meno che non vogliano curarli e ritirarli la notte o coprirli. Empiono dei vasi o altri recipienti di un buon terreno leggiero e vi spargono piuttosto rada la semenza; ed è necessario il far così per potere meglio trapiantarli. Non bisogna disperarsi se la seminagione non fosse fatta anche in aprile. Seminati ai primi di maggio hanno mirabilmente fruttificato.

Preferiscono un terreno piuttosto sciolto, ma nello stesso tempo sostanzioso. Quando sono alti tre o quattro dita bisogna trapiantarli. A tale effetto si scelgono que' pezzi d'orto che sono i meglio soleggiati, e che antecedentemente si lavorarono e concimarono con diligenza. Sì dispongono in tante file regolari, avvertendo di non metterli troppo fitti, massimamente quelli dai quali vogliónsi raccogliere i semi, mentre essendo queste piante native di paesi caldi abbisognano di molto sale per prosperare. Se le erbe cattive le molestino fa d'uopo sarchiarle. Vogliono essere adacquate, ma solamente quando il secco le comincia a ferire di soverchio. Alcuni che ne vogliono avere presto li seminano a febbrajo e li traspongono in aprile, ma bisogna ripararli dal freddo, al quale sono sensibilissimi. Quando in fatti la state corresse soverchiamente umida o fredda non si dovrebbe contar molto sulla raccolta dei Peperoni.

L'uso maggiore che fra noi facciasi di questo prodotto è di coglierne le frutta ancor verdi e conservarle nell'aceto. Ma in qualche paese, come nelle province del regno di Napoli, secondo ancora viene riferito dall'*Onorati*, si aspetta a cogliere questi frutti quando sono già pienamente rossi. S'infilzano e se ne fanno corone, servendosene poi stritolati nelle vivande. A' giorni nostri, atteso l'alto prezzo a cui è salito il vero pepe, potrebbe servire il Peperone di succedaneo se non altro per le cucine. Le ultime tre sorti, che col-

tivate da me mi ressero anche a cielo scoperto, sebbene siano piante da vaso, volendole conservare da un anno all' altro, per essere naturalmente perenni, possono, siccome assai più piccanti, servire all' intento.

PETRONCIANO T. *Mayenne Verangène* franc.

Appartiene al genere *Solanum* di Linneo pel quale vedi l' articolo PATATA. I botanici sono in discordia fra loro intorno al nome da darsegli. Alcuni lo vogliono identico col *Solanum insanum*, altri essere una specie separata, e perciò la dicono *Solanum melongena*. Io seguito il parere del signor *Targioni-Tozzetti* e ne faccio una specie sola botanica col nome di *Solanum insanum*. Questa pianta cresce al più due piedi; ha il fusto cilindrico, vellutato, ramoso, verde o color di vino. Le sue foglie sono alterne, fornite di gambo, ovali, sinuate, coperte di pelurie, lunghe più di sei pollici, larghe tre o quattro. Hanno i gambi spesso spinosi, ma non sempre. I fiori sono larghi circa un pollice. La diversità del frutto ne costituisce diverse sorti, che però non mi sembrano costanti, le quali variano pel colore, ed anche per la forma; onde potrebbero di questa specie considerarsi le seguenti varietà:

PETRONCIANA VIOLETTA. Ha un colore violaceo, e la forma della sua bacca è un elissi prendendone la sezione verticale. Questa è fra noi la più comune, e viene generalmente riputata la migliore.

PETRONCIANA GIALLA. Rassomiglia in tut-

to all' altra, se non che il suo colore è più o meno di color giallo.

PETRONCIANA BIANCA. Uovo. Uovo turco. Pianta dell' Uovo, frutto dell' Uovo. Ha la figura di un uovo. È questa che molti chiamano *Solanum insanum*. È pochissimo stimata.

PETRONCIANA DI MESSINA. Sono di color pavonazzo, di figura elittica, grandi più dell' altre.

Quest' ortaggio era affatto sconosciuto agli antichi. Ne' paesi più caldi dell' Italia, come nel regno di Napoli, seminasi in gennajo ed in febbrajo per terra, poi si traspone in aprile. Ma nella valle Italiana e ne' luoghi meno caldi seminasi necessariamente in vasi alla fine di marzo. Bisogna tenerlo in luogo soleggiato ma piuttosto umido per ajutarnelo.

PISELLO. *Pois* franc.

Appartiene al genere *Pisum* di Linneo, classe XVII., ord. IV. Ha il calice fatto a campana con cinque divisioni, due delle quali superiori più corte; lo stendardo più grande delle ali e della carena, stilo triangolare, incavato inferiormente a guisa di carena; lo stimma è vellutato; il legume bislungo, con più semi. Se ne contano diverse specie che sono varietà della semente.

PISELLO COMUNE. *Pisum sativum*. È fornito di radici che stendonsi molto sotterra, tuttocchè sottili. Ha i fusti erbacei, fistolosi, angolosi; le foglie alterne, col picciuolo, alate, composte di due fogliolíne ovali, opposte, intiere, sessili,

co' picciuoli cilindrici, terminate da un viticchio a tre filamenti, ed accompagnate da due larghe stipole rotonde, e merlate; i fiori grandi sostenuti da lunghi pedunculi ascellari, e riuniti in tanti mazzetti. Il legume non oltrepassa i tre pollici, e non è minore di due, ed è largo da sei ad otto linee. La pianta rampicasi.

PISELLO GROSSO. Pisello Reale. Pisello Baccellone. *Pisum sativum quadratum*. È in tutte le sue parti più elevato e voluminoso. Ha i semi più rotondi. Fa moltissima fronda, ma pare che il prodotto non corrisponda. I grani sono ristrettissimi nel baccello.

PISELLO QUARANTINO. *Pisum sativum minus præcox*. Produce il frutto in un termine molto più breve delle altre specie, ma non esattamente entro i quaranta giorni. S' alza molto meno delle altre due specie. Produce assai. Di questa sorte, che però non è comune, seminasi in qualche luogo nell'autunno per averne nel principio di primavera.

PISELLO NANO. Non s' alza quasi mai un piede. In molti luoghi è coltivato in abbondanza, e se ne rinnova la seminagione per goderne più a lungo. Si coltiva anche in giornate, ma in quantità assai discreta e non generalmente.

PISELLO ARANCIATO. È forse il più grosso dei Piselli, giacchè i semi sono all' incirca del volume della piccola fava. Regge ai geli dell' inverno. Non produce molto, ma taluno lo valu-

ta assai, per averne ai primi della buona stagione.

PISELLO INGLESE VERDE. S'alza molto, ed è pieno di fiori. I semi sono un po' bislunghi.

PISELLO MARLY. Ha il seme perfettamente rotondo, e piuttosto grosso.

PISELLO VANIGLIATO. *Pisum sativum vanillatum.* È uno dei più tardi a fiorire seminato ancora prima dell'inverno, e non è molto ubertoso. Viene da alcuni coltivato perchè quando è cotto esala un leggerissimo odore di vaniglia.

PISELLO SENZA PARÍ. *Pois sans-pareil* dei Francesi. È grosso, lungo e tenerissimo. Appena appena è coltivato.

PISELLO ZUCCHERINO. Ha un sapore più delicato delle altre sorti ed è di abbondantissimo prodotto.

PISELLO DAL GUSCIO TENERO. La differenza di questa specie, di cui gli oltremontani numerano differenti varietà, consiste nell'avere il baccello tenerissimo, dolce, e buono da mangiare. Sarebbe desiderabile che questa sorta s'introducesse comunemente negli orti. Altre specie pur vi saranno, come il *Pisello culo nero*, il *Pisello scuro*, il *Pisello rosso*, il *Pisello verde* o *Pisello prussiano*; ma queste in Italia, per quanto mi è noto non si coltivano molto in verun luogo. Bisogna convenire che noi non conosciamo bene che

la minor parte delle speciè di questo legume che ci descrivono gli oltremontani.

Il Pisello per sè non è molto delicato circa la qualità del terreno. Pure non riesce molto nei forti e cretosi. Bensì preferiscono il soffice, e come dicono *caldo* per fruttare prima, per le specie primaticce. Non bisogna scordarsi che l'esposizione meridionale, che i facili poggi, che le *caldine* lungo i muri sono i luoghi nei quali queste sorti prosperano meglio di ogni altro. Si avverta che il terreno sfruttato da un prodotto, per avere il quale bisogna concimare abbondantemente, è più opportuno che se concimato di fresco. Bensì deve vangarsi a dovere. In novembre o dicembre si pianteranno i Piselli primaticci, in file meglio che a buche, ove se ne pongono più semi. Posti a file sono meglio soleggiati, ed è ciò che importa per l'inverno. Questa stagione però è loro spesso micidiale. Io ne ho veduto perire moltissimi unicamente per la pigrizia degli ortolani che non vogliono darsi pena veruna per prevenire i guasti della rigida stagione. Alcuni coprono la terra in cui hanno piantato il Pisello con letame formato dalle immondizie che si raccolgono per le strade, e poi adacquano se la terra fosse asciutta. Così in breve nascono, e si fortificano prima dell'inverno. Ma però sono pochissimi che abbiano l'uso di coprirli. Piuttosto in luoghi temperati, lungo il mare, nei quali in via ordinaria la stagione non infierisce a segno di nuocere agli ortaggi, se ne semina anche in fine

d'estate, s'innaffiano spesso, e di questi se ne colgono ancora durante l'inverno.

Al principio di primavera, cioè a metà di marzo, ma sulla Toscana, ed altrove ne' paesi meridionali, cominciando in gennajo si pongono i Piselli. Si lavora profondamente il terreno. So che molti scrittori affermano che i Piselli non si possono tornare a seminare nel medesimo luogo, se non se passati sette od otto anni, ancorchè si letami, che già il terreno non frutterebbe e non darebbero che uno scarso prodotto. Io non trovo nulla accennato ancora di lontano su questo articolo dai nostri scrittori italiani. Mi sono perciò rivolto a qualche ortolano. Si è messo a ridere, e mi ha detto che basta rinnovare il terreno col letame ben consumato, e i Piselli vengono benissimo. Un' eguale osservazione ho pure fatta in alcuni orti. Onde non posso sottoscrivermi su tal particolare all' altrui opinione. È però certo ch' esso spossa molto il terreno. Bisogna però esaminare i rispettivi luoghi, e sapere ancora che, per esempio, i Piselli più alti, e che hanno un fusto più grosso, pare che preferiscano le terre mediocri, ed i nani e meno voluminosi, le terre sottili. La distanza a cui si piantano non può desumersi se non se dalla maggiore o minore superficie che occupa la pianta. Quelle che hanno bisogno del brocco per arrampicarvisi sopra debbono tenersi più lontane. Ogni ortolano poi conosce le specie che prima fruttificano, e quelle semina prima.

Molti hanno l' uso di seminare nuovi Piselli

ogni quindici giorni da marzo a settembre, ripigliando a novembre, e così ne hanno nel corso di tutto l'anno. Prescelgono le specie nane, e fra noi particolarmente i quarantini. Sono persuaso che facendo delle osservazioni nelle sorti differenti, ve ne saranno alcune che in Italia prospereranno meglio che altrove, e che vegetando con maggiore prestezza meriterebbero di essere preferite.

Nati i Piselli, e cresciuti alquanto, si cominciano a sarchiare e si rincalzano al piede. Passati dodici o quindici giorni si pongono i brocchi o rami. La terra sarà stata già ridotta a porche, fra le quali il solco divisore sarà largo abbastanza per contenere l'ortolano. Bisogna ben avvertire nel porre i rami di rivolgerli e situarli in maniera che lo spazio corrispondente al solco resti libero. Alcuni ortolani, trattandosi di Piselli di tale natura, usano avvedutamente di formare delle porche alternativamente coperte di Piselli e di altri ortaggi, come lattughe da cogliere, radici o sia piccoli rafani, od altre simili piante che all'ombra dei primi rigogliosamente crescono. Anzi ho veduti non pochi che piantano una sola fila di Piselli nel lato della porca più esposta al sole, e per tal modo in estate sanno provvedere al bisogno che hanno certe pianticelle di essere riparate. Ma questa pratica reca pure un altro vantaggio ai Piselli. Quando questi sono troppo fitti, ombreggiandosi a vicenda, o venendo impedita l'azione libera dell'aria, filano e fanno deboli produzioni.

Bisogna convenire che la cura per avere buoni semi di questo ortaggio non è fra noi gran cosa. Non mai mi avvenni in un ortolano che tosasse quei Piselli che destina a dar seme, giunti ad un terzo della loro altezza, per assicurarsi di averli più grossi, tuttochè in minor numero. Nessuno pure vidi che osservasse quali fra le sue piante erano le più vegete, onde segnarle appunto per l' indicato oggetto, e levasse le cattive. Pervenuto il Pisello a maturità, cioè quando ingialliscono pienamente i legumi, allora è tempo di svellere le piante, e di esporle al sole, o ancora ad una corrente d' aria in luogo riparato. Così finiscono di ben perfezionarsi. Allora si sgranano e si ripongono.

I Piselli nani vogliono essere adacquati più spesso delle altre sorti. I rampicanti sono meno delicati, e soffrono assai più l' asciutto. Tutti sono soggetti a venire oppressi in loro gioventù dalle erbe cattive, perciò è necessario di tenerli bene ripuliti. Avvertasi che la maniera unica di avere buoni Piselli è quella di studiar bene la natura del terreno. Per averne in inverno può vedersi quanto ho indicato nella Prima Parte di questo Scritto. Così pure colà potrà leggersi tutto ciò che riguarda la loro conservazione, giacchè in Italia, per quanto mi è noto, non se ne fa uso che verdi, nè mangiansi giammai secchi come i fagiuoli.

POMIDORO. T. *Pomme d' Amour. Pomme doré. Tomate* fr.

Appartiene al genere *Solanum*, pel quale vedi l' articolo PATATA. Tre specie io ne ho coltivate, le quali vado a descrivere cominciando da quella che generalmente si osserva in tutti gli orti.

POMIDORO SCHIACCIATO. Pomidoro comune che è il *Solanum lycopersicon* dei botanici. Ha i suoi fusti debolissimi a segno che non può sostenersi, e v' abbisognano dei brocchi su cui appoggiarli; i rami numerosi sono nella sommità pelosi. Le foglie sono pennato-dispari, di un umore molto nauseante. I fiori nella estremità dei rami disposti a racemi radi colla corolla bianca con cinque o sette lobi acuti. I frutti rossi quando sono maturi, compressi alla base, rotondi irregolarmente, solcati quasi sempre, o poco o assai. È la specie meno delicata.

POMIDORO A PERETTO. Simile all' altro, ma una metà più piccolo, colle sue parti di un color verde assai meno vivo e col frutto piccolo fatto a pera di un color giallo, piuttosto che rosso, e con una buccia molto più sottile. I racemi ordinariamente sono più carichi di frutti che nella specie comune.

POMIDORO GLOBOSO. Non è diverso da quello a peretto, se non se per avere i frutti globosi. Amendue queste sorti mi sembrano appartenere al *Solanum pseudolycopersicon*. Sono di un sapore più delicato. Forse l' essere amendue molto facili a risentire gli effetti della rigida stagione, e bramando un clima costantemente caldo, ha fatto che non siano nel paese interno dell' Italia col-

tivate. Nel Napoletano però si conoscono di più. Posso assicurare che non esigono altro metodo di coltivazione che quello dei Pomidoro schiacciati, di cui a Napoli hanno *i rossi-tondi*, *i rossi-ricci*, *ed i gialli*.

Un terreno piuttosto sciolto, ma grasso e ben soleggiato domandano i Pomidoro. Si possono seminare al principio di marzo, e nuovamente un mese circa dopo nati i primi per averne più lungamente. Si preparerà a tale effetto un vaso o recipiente analogo, che si riempirà di un terreno ben soffice, e niente affatto tenace. Le sementi, che sarà bene avere scelte da un frutto giunto a pienissima maturità sulla pianta e non dai primi Pomi che staccansi, vogliono esser messe piuttosto rare, e coperte un dito. Non mancheranno le irrigazioni ed il sole ad assicurarne lo sviluppo. Il freddo è nemico capitale di queste piante, e perciò si dovranno da esso riparare. Arrivate le pianticelle all'altezza di un palmo si trasporranno per terra. Chi vuole che maturino prosperamente e non rimangano molte frutta mal condizionate le esporrà a mezzodì. Potrà prima di piantarle porre lungo le file delle piante una serie di brocchi ai quali si attaccheranno. Chi non volesse avere questa briga le porrà tra loro assai distanti, onde stendendosi con tutta libertà nel terreno, presentino al sole la maggior superficie. Taluno ha castrate le pianticelle quando sono alte un mezzo piede, e ne ebbe le frutta più grosse. A luglio cominciano queste a potersi staccare, e dura la

raccolta sino ai primi freddi. Non bisogna lasciar mancare ad essi l' acqua. Ho osservato, che quantunque native di paesi caldi sono molto sitibonde. Le due sorti meno comuni si possono seminare più tardi. Mi sono sembrate più sensibili alle vicende del freddo. Atteso l' uso grande ohe si fa del succo di questi frutti la coltivazione in alcuni luoghi è cresciuta a dismisura. Gli ortolani vi destinano del terreno il più grasso che abbiano. Qualche volta però avviene, specialmente negli anni d' invernate miti; che le semenze cadute a caso nel terreno germoglino, e risparmino allora di seminarle. Non solamente il frutto viene adoperato quando è fresco, ma se ne cava dal succo spremuto e spogliato de' semi, facendolo ispessire al fuoco, una conserva che si riduce a consistenza solida, e viene adoperata moltissimo pe' manicaretti per tutto il corso dell' anno.

POPONE, Melone. Mellone. T. *Melon* fr.

Appartiene al genere *Cucumis*, pel quale vedi COCOMERO. I botanici lo nominano *Cucumis melo*, e per carattere specifico, onde distinguerlo dalle altre piante dello stesso genere, gli assegnano i lobi delle foglie scabre, rotondati; ed i frutti più o meno globosi od elittici fatti a spicchj, e tubercolati o retati. Gli ortolani ne distinguono molte specie. Un celebre scrittor francese parlando dei numerosi cataloghi di Meloni che trovansi con tanta precisione registrati nelle opere degli oltremontani, dopo avere anch' esso fatta la enumerazione delle specie migliori che trovansi nei

contorni di Parigi, conclude, che per quanto buoni siano non giungono mai al grato sapore che ha il Melone d'Italia, al quale, dopo que' di Spagna, bisogna concedere il primo luogo in Europa. Quindi io mi studierò alla meglio di descrivere le specie principali che ho potute osservare io stesso, traendone le differenze principali dal frutto; onde possono dividersi in tre principali classi, cioè 1.° Poponi colla rete. 2.° Poponi zatte. 3.° Poponi lisci.

I. POPONE RETATO. *Cucumis melo reticulatus.* È tutto ricoperto da rete per cui distinguesi dalle altre specie. Questa rete però non presenta sensibili bernoccoli. Ho veduto il

POPONE RETATO GLOBOSO. È rotondo e spesso alquanto compresso in ambe le estremità cioè presso al peduncolo e dalla parte opposta. Varia nella grossezza. Gli spicchj sono piuttosto profondi. *Cucumis Melo reticulatus.*

POPONE TURCO. È bislungo e la sua sezione verticale presenta una elissi. La rete diminuisce e si fa meno fitta alle estremità. Chiamasi dal Tanara *Melone Scozia*. In Lombardia lo dicono *Melone lungo*, e volgarmente *Melone*. *Cucumis melo oblongus reticulatus.*

POPONE RETATO PICCOLO. È simile alla prima specie, ma rimane sempre piccolo. Quando arriva a perfetta maturità riesce più delicato dell' altre specie. Chiamasi con varj nomi in diversi paesi, ed è impossibile il non confondersi volendo applicargli un nome diverso da quello

che esprime la sua principale differenza dagli altri, cioè la piccolezza. *Cucumis melo reticulatus parvus.*

POPONE RETATO CO' SEMI TENERI. È forse il più voluminoso fra i Poponi che sono cinti di rete. I suoi spicchj non sono molto profondi, ma oltre modo coperti di rete per cui qualche volta alcuni di essi appena appena si distinguono. La sua proprietà essenziale si è l'avere i semi coperti da una veste assai molle, e non punto di consistenza legnosa come sogliono avere gli altri. Secondo alcuni questa specie meriterebbe di essere molto più coltivata. *Cucumis melo reticulatus seminibus edulibus.*

POPONE A PERO. *Cucumis melo pyriformis.* Varia questa specie anch'essa nei nomi, onde ho preferito quello che mi è sembrato darne un'idea più adequata. Io l'ho veduta di medioore grossezza. Qualcheduno mi ha assicurato esservene degli individui molto voluminosi. Dalla parte del gambo è più grosso, e va diminuendo presso all'estremità. Sembra un uovo al quale in vece della punta sia stata attaccata una sezione di cilindro. Non ha spicchj apparenti, ma è coperto tutto da una rete. Essa per altro non è punto elevata, ma pare piuttosto che risulti dalle crepature della epidermide. Ne ho mangiati lo scorso anno, e veramente li trovai di un sapore scipito ed assai prossimo a quello del cetriuolo. Ma sono assicurato che è effetto della stagione, essendo originariamente assai buoni, e ciò può darsi,

mentre il tenore straordinario della primavera e dei due primi mesi della state piovosissimi e poco caldi, ha generalmente rese insipide tutte le sorti di frutta. Da molti è assai apprezzato e si antepone ai Meloni lisci anche perche feracissimi.

POPONE CALLOSO. Questa specie mi è sembrata media fra il Popone a rete e la Zatta, della quale qui sotto. È composta di spicchj molto larghi e profondamente solcati. Una rete fitta ne copre tutta la estensione che è di figura globoso-compressa. La corteccia, che è grossa molto più di quella di altre specie, è più o meno bernoccoluta, ma sempre coperta da rete, e dove mancano le Zatte è in grandissimo conto. *Cucumis melo reticulato-tuberosus.*

Potrebbero queste specie moltiplicarsi assai desumendone i caratteri dalla diversità del colore, e del sapore che è diverso. Accennerò alcuna cosa di queste differenze parlando delle Zatte colle quali le hanno comuni. Ma esse non sono da tenersi molto a conto. Io sono perfettamente della opinione di *Tanarà*, il quale parlando del coltivamento dei Meloni, così scriveva. » *Il* » *vedere ogni anno comparire nuova sorte, mi dà* » *a credere che la natura ne produca di nuove spe*» *cie continuamente, secondo la varia coltivazione;* » *e l' esperienza non mi distoglie da questo pensie*» *ro, perchè ho veduta la semente di una sorte* » *degenerare in altra migliore o peggiore.* »

II. ZATTA. Questa è quella sorte di Popone, che gli oltremontani distinguono tutti, massime i

Francesi col nome di CANTALUPO. Tal nome probabilmente le derivò dal luogo d'onde fu a loro recato, detto *Cantalupo*, paese poco lontano da Roma, che assicurano alimentarne delle squisitissime. Essa ha dei caratteri che facilmente la fanno distinguere dalle altre. La sua scorza non è mai sensibilmente retata. Appena presenta qualche indizio. La sua scorza è bruna, o quasi nerastra, o di un verde cupo, che in lontananza la fa comparire turchiniccia. È coperta da macchie or giallastre, ora di un verde-chiaro e pallido, ed ora di un bianco sucido. E' però sempre in ogni caso più lucida della corteccia di tutte le altre specie, e la superficie delle Zatte è più o meno sormontata o coperta di bernoccoli, talvolta rilevantissimi. I Bolognesi la dicono *Rospa*. La polpa delle Zatte è la migliore di tutte le specie di Poponi. Chiamasi *Cucumis Melo tuberosus*. Eccone le specie principali:

ZATTA DAL COLLO GROSSO. *Cucumis Melo cortice et pediculo tuberoso*. Si distingue da tutte le Zatte, per avere dei bernoccoli ancora sul gambo che la unisce al fusto. Viene stimata la migliore di tutte, ed ha la polpa moscadella.

ZATTA COMUNE. E' schiacciata alquanto sì presso al gambo, che sotto. Varia nel colore esterno ed interno. Nell'altra ed in questa i solchi che dividono gli spicchj sono molto sensibili.

ZATTA ARANCINA. E' la meno bernoccoluta fra le Zatte. La sua corteccia è giallastra e perciò dicesi *arancina*. I solchi degli spicchj sono po-

co sensibili. In molti luoghi è coltivata sotto il nome di Melone Cotogno. *Cucumis Melo subverrucosus.*

ZATTA BISLUNGA. La sua figura la distingue abbastanza dalle altre mentovate. Distinguono alcuni ancora la Zatta di midolla ceciata, la bianca, la Damaschina. Ma tutti convengono che tanto il colore, quanto la maggiore o minore consistenza della polpa sono mutabilissime.

III. POPONI ARANCINI. Sono lisci, globosi, non molto grandi. La scorza è sottile, ed in proporzione la polpa mangiabile è maggiore di tutte le altre. Esteriormente sono giallastri, o verdastri. Gli spicchj sono molto più densi che nelle altre specie. Anzi questo pare il carattere che li distingue da tutti gli altri. *Cucumis Melo dense sulcatus globosus.*

POPONE ARANCINO BISLUNGO. La sua figura lo distingue dall'altro. Amendue queste specie variano elleno pure nel colore, nell'odore, e nell'avere la polpa più o meno soda. *Cucumis Melo dense sulcatus oblongus.*

POPONE BIANCOLINO. Io veramente lo ritengo siccome una varietà dell'arancino globoso. Ha più spicchj, ma di cui a stento si conoscono le divisioni. Si ritiene essere una specie particolare esternamente biancastra. Questo Popone non si castra. *Cucumis Melo dense sulcatus albicans.*

POPONE RAMPICHINO, o Melone Spagnuolo del *Tanaro*. E' ovale, bislungo e liscio; e non ha quasi apparenza di spicchj. Merita di es-

sere riferito quanto ne dice appunto *Tanara* che li descrive come da esso introdotti verso il 1660:
» E' meglio coltivare due buche di questa specie,
» che venti delle altre che stanno in terra. Pri-
» mo, perchè una pianta di questi che si arram-
» picano fa più meloni che dieci dei terrestri,
» et io ne ho avuta una buca quale n' aveva cre-
» sciuto venticinque a tanta grossezza che bisognò
» oltre le frasche sopra quali erano arrampicati,
» con legni appoggiati e sottoposti sostenerli, et
» in un' altra buca ivi vicina n' ebbi uno, la di
» cui grossezza non capiva un gran bigoncio, lo
» mandai a donare in palazzo portato da un asi-
» no etc » Io non oserò assicurare la verità di quanto dice l' autore bolognese. Bensì accerto di averne veduto quest' anno due, di cui il maggiore era lungo 14 pollici, ma non era grosso in proporzione. Il suo sapore era buono, abbenchè fosse un po' troppo maturo. Esternamente sono o biancastri o verdognoli. Non si castrano mai.

POPONE VERNINO o POPONE DI MALTA. Questa specie è ricercata, perchè si può averne in inverno, mentre, come vedremo, non matura in terra, ma il frutto si rende atto a mangiarsi quando è stato da più settimane levato dalla pianta. E' diversa dalle altre, perchè il Popone è fatto a foggia di fuso. La corteccia è affatto liscia, è senza spicchj, e senza traccia dei medesimi. La sua polpa è di color verde tendente al bianco, molto succosa, dolce, e delicata, con seme piccolo, ed ordinariamente storto e gibboso. Que-

sta è la specie più conosciuta, ed è il *Cucumis Melo hybernus*. Ma variano pel colore, consistenza e sapore della polpa. V' ha pure chi distingue il bislungo dall'ovale. In Toscana Cosimo Terzo, ai di cui giorni cominciò a coltivarsi, proibì che si propagasse per renderlo più raro.

POPONE INDIANO. Questa è una specie affatto distinta. Le sue foglie hanno gli angoli rotondati. I frutti sono rotondi, pelosi, macchiati di un giallo scuro nella maturità; grossi poco più di un arancio, odorosissimi. A moltissimi, cui mi unisco, sembrano cattivi. Altri al contrario li trovano buoni. Però io non li ho veduti coltivati che da qualche curioso, fuorchè nei giardini botanici, ed al più al più se ne potrebbe da taluno volerne qualche pianta per l' odore delle frutta grato ad una certa distanza. *Cucumis Dudaim* ?

Le sorti di Poponi le più coltivate sono quelle che appartengono alle tre prime classi, cioè *lisci, arancini o verdognoli ;* secondo, *Retati* ; terzo, *Zatte*. Per avere un buon Popone o *Mellone*, due cose essenzialmente vi si richiedono, qualità di terreno, e buona esposizione. Se manchi l' una o l' altra invano spererà l' ortolano di avere Poponi squisiti. Il terreno sciolto e ricco non basta se l' esposizione calda e meridionale non ajuti la loro vegetazione. Il sole pure del mezzodì alla marina poco giova se la terra sia tenace o povera di sugo. Mentre scrivo faccio il confronto fra alcune Zatte maturate a Massa presso il mare, in una ricca e fresca sabbia governata con buoni

stighi, ed altre cresciute in un terreno presso Reggio, che si vuol pure dagli intendenti l'ottimo fra i fondi pel Popone, e che certamente, quanto ai principj dei quali è composto, nulla ha da desiderare. Pure la differenza è somma; abbenchè le sementi siano di entrambe colte a Massa. Le frutta colà maturate, sono da più giorni state in viaggio. Questa mia osservazione non è riportata a caso. Essa servirà per eccitare i coltivatori a porre ogni cura nella scelta e nel coltivamento del fondo, cui destinano a *Mellonajo*, e dovrà persuadere tutti che non bisogna credere a certi scrittori, i quali assicurano, che facendo come eglino prescrivono, si possono avere Melloni o Poponi eccellenti per tutto.

Sembrami che *Tanara* meglio di ogni altro ci abbia insegnata quale specie di terreno si richiede a fare prosperare i letami. » Sarà migliore, egli dice; quella terra la quale per sè stessa vigorosa abbia bisogno di poco letame, ed è molto a proposito la nuova ridossata con la sfruttata e stracca. » In fatti ho osservato, e molti ortolani me lo confermarono, che i Poponi cresciuti in terreni *sforzati*, cioè resi buoni dalla larga copia di letame, hanno sempre un non so che di grasso al palato, mentre quelli che vegetano in terreno naturalmente ricco di principj già da lungo tempo preparati per nutrire le piante, riescono sempre più squisiti. Ecco il perchè le Zatte vengono migliori ne' prati rotti che negli orti, e meno piacciano alimentate in orto irriguo che in campo

nuovamente a tale coltura adattato. Onde chi è al caso cambia luogo al *poponajo* quanto più spesso può. Chi vuol fare un prato nuovo di erba medica od erba spagna, ed ha terreno a proposito, vale a dire sabbioso o di due sapori, o dolce, o ben ladino, comincia in qualche luogo dal porlo a Poponi. E qui distinguerò poponajo di campagna da quello di orto. L'ortolano molte volte pone i Poponi dove prima eranvi cavoli. Questi, come ognun sa, sfruttano il terreno assai; Coglie così l'opportunità di ristorarlo ed ingrassarlo. Ma chi ha un pezzo di terra di qualità media ed in cui predomini piuttosto la sabbia che l'argilla, volgarmente creta, e che sia insieme proveduto di una competente dose di succhi, per cui basti l'aggiungervene discreta quantità piuttosto per ajutare il primo sviluppo delle pianticelle che per nutrirle adulte, lo scelga per Melloni. Badi però che sia asciutto, e che per troppa terra calcare non imbianchisca eccessivamente in estate, e, a dir breve, abbia quel grado di latitudine capace a ritenere quanto basta un leggerissimo umido, onde vien detto *fresco*. Qualunque altro terreno che si scosti da queste doti sarà men buono. Non si lusinghi un ortolano di avere buoni Poponi perchè può irrigarli. Il comodo dell'acqua vale allorquando in certi anni, essendo estremo l'alidore per trovarsi il cielo fatto di bronzo, necessita un po' di umor acqueo a ristorare i Poponi. Sappia però che quelli adacquati sono sempre d'inferiore qualità. E' certissimo, e l'e-

state passata 1810 ne somministra una prova, che negli anni umidi mancano questi di buon sapore. Ora forse da 40 anni in qua non ebbe l' Italia una state cotanto piovosa, cosicchè non fuvvi quasi bisogno d' irrigazione artificiale. Ma tutti convengono della poca bontà dei Poponi. Sia inoltre il campo ad essi destinato posto in luogo elevato, aperto, ed insieme ben soleggiato. Chi mette Poponi in campagna fra le piantate stia da loro distante nel porre le buche. L' ombra non li favorisce. Native queste piante dell' Asia, ove il sole qualunque ne sia il processo che ancora s' ignora, genera nelle frutta tutte quel sugo zuccherino che le rende superiori a tutte le altre del mondo, godono provando l' azione di questo pianeta nella massima forza. Ho mangiato qualche Popone cresciuto su facili poggi di colle, esposti a mezzodì, e vi trovai in essi un sapore squisitissimo. Ecco il perchè quelli del littorale italiano, que' di Roma e del regno di Napoli alla pianura non possono per verun conto essere paragonati a quelli della valle lombarda tuttochè siano anche fra noi in pregio grandissimo que' di Bologna, di Cotignola, lodati assai dal *Tanara*, ed ogni paese vanti l' uno o l'altro luogo che saporitissimi li produce.

Chi non ha un terreno abbastanza grasso per la coltivazione de' Poponi non dovrà governarlo indifferentemente con qualunque letame. Escludono alcuni quello di cavallo e di bestia grossa, e soltanto vogliono quello di pecore o capre. Il *Tanara* ed altri vorrebbono si facessero stabbiare

le greggi prima dell'inverno nel terreno. In generale però si risparmiano queste letaminazioni universali, mentre si adotta, come esporrò quì sotto, il metodo delle buche. Loderei il concime caprino e pecorino quando il terreno fosse fresco; ma se sia troppo secco assolutamente converrà quello di cavallo. Pegli orti irrigui credo convenire assai più il pecorino, anzi la stessa *gallinella*.

La radice del Popone è fibrosa e si dirama in varie branche. Dunque deve la terra essere di natura tale da potersi esse estendere e assorbire per ogni verso e da ogni angolo il nutrimento. Ciò insegna e persuade la necessità di lavorare a *due puntate* di vanga il terreno, e far così un buon divelto o come dicono scassato, *squassato*. I più diligenti vangano prima dell'inverno. Lasciata così la terra, che già nella prima vangatura nettarono dalle erbe cattive, tornano a lavorarla in primavera; e la dispongono a porche secondo la diversa maniera dei paesi, cioè o più larghe o più strette secondo che vogliono frammischiare ai Poponi altri prodotti.

Pochi sono quelli che abbiano veramente attenzione per la scelta dei semi. Non ignoro esservi qualche discrepanza di opinioni, volendo alcuni che si prendano da frutti già marciti sul proprio stelo, altri da quelli soltanto ben maturi. Io credo, appoggiato ancora a quanto mi è stato riferito da più d'un ortolano, che basti questa seconda maniera. Taluno però pensa che il Popo-

ne che comincia a mostrare vestigio di putrefazione sia quello che somministra i semi migliori. In ogni modo è certissimo che devesi scegliere il seme dal migliore. Così fanno i contadini più avveduti. Quando capita un buon Popone ne conservano le sementi. Si separino dalle mucilaginose fila entro cui stanno, e si pongano ad asciugare. *Tanara* non vuole che prendansi da frutta crepate, ed ha ragione, mentre queste non sono giammai le migliori. Non occorre lavarle; anzi io penso nocevole alla loro conservazione un tal costume. La mucilagine che copre ogni seme serve a conservare ad esso la facoltà vegetativa; e siccome importa assaissimo aver sempre buona dose di sementi a fine di andare incontro ai danni che soffrono le prime pianticelle dai freddi di primavera, massime nella valle lombarda, così si abbandonerà questa pratica, che però non può far nulla quando si destini la semente da porsi l'anno dopo averla ricolta. Sebbene sia certo che la semente di Popone dura più e più anni, come ho sperimentato io medesimo, pure non è necessario, secondo altri prescrive, di anteporre quella di due o tre anni alla raccolta di pochi mesi prima. Io non ho fatta la seguente osservazione, cioè che la semente fresca si sviluppa prima e fa frutta più precoci e voluminose, mentre la vecchia tarda a nascere, produce frutta più piccole, ma che in compenso ha più certa l'allegagione e fornisce più squisite frutta; ma alcuni la danno

per sicura. Non tutti gli anni le sementi sono egualmente buone. Nel decorso 1810, che può dirsi anno senza estate, le sementi qui in Reggio dove scrivo il presente Articolo, sono esternamente ben conformate, ed entro non occupano la metà dello spazio, e sono mal nodrite, e così hanno seguito lo stesso destino dei cereali che esteriormente davano speranza quasi certa di ricca messe, ma che nell' aja resero gramo assai l'agricoltore ed il proprietario. Quindi bisogna assicurarsi quanto si può della loro bontà coll' esperimento dell' acqua, giacchè infondendole si vedranno altre cadere al basso ed altre nuotare; queste sono cattive ordinariamente e si gettano. Altri ne pongono a sviluppare entro un pannolino sepolto nello stabbio fresco. Se germogliano subito in copia le seminano; se tardano o non ne nasca che una piccolissima copia, allora farà d' uopo ricorrere alla semente vecchia, che si mantiene ottima anche sino al quarto anno. Bisogna pero conservarla in luogo fresco, e non soggetto all' umido.

Due sono i metodi di seminare i Poponi, i quali derivano dalle epoche differenti in cui vuole farsene la seminagione. Qui nel Bolognese, provincia in cui il prodotto dei Poponi è lucroso assai, si fanno nascere anticipatamente ponendone i semi nel letame dopo averli lasciati per ventiquattr' ore in infusione entro l'acqua. Questo letame è però ridotto a terriccio; ne riempiono un canestro e vi pongono le semenze, portando poi il canestro entro la stalla. Quando le

sementi hanno germogliato procedono alla piantagione nel campo di quelle sviluppate, lo che suole accadere alla fine di marzo o ai primi di aprile. Se la stagione vada calda ci hanno il loro tornaconto, perchè vengono primaticci. Se no, gli ortolani che possono irrigare tornano a seminare in aprile, e continuano, o meglio replicano in maggio per avere piante tardive onde seguitare a raccogliere nella stagione più avanzata. Cosicchè può dirsi che la seminagione dura quasi due mesi. Quelli però che facendo nascere le semenze sono in caso di piantarle ai primi di aprile, in qualche luogo hanno l'avvertenza di coprire le pianticelle o con pignatte, ed è il miglior mezzo, o con canestri di vimini o stuoje. Notasi che il *Poponajo* che è il primo piantato è sempre di una estensione molto minore dell'altro. Al principio di maggio soglionsi seminare le Zatte, le quali sembrano le più sensibili al freddo. Che se una brina li distrugga appena nati, li riseminano. Chi abbonda di zuccajuole adopera gli stracci, come si è detto nel capo XI della Prima Parte.

In tutti i luoghi ove ho veduti coltivarsi queste piante trovai l'uso di aprire delle buche entro le porche a certe regolari distanze; ma diverso è il metodo con cui queste sono fatte. Alcuni nelle medesime pongono del buon letame bene consumato entro cui seminano, e le colmano egualmente alla superficie del campo, cosicchè non rimane vestigio di tale escavazione se non

forse dal colore della terra mescolata col letame che è più nera dell'altra. Tali buche non sogliono essere nè molto profonde nè molto ampie. I Bolognesi ed altri aprono delle fossette profonde quanto è alto il piatto della vanga, cioè circa un piede, e presso ad ogni buca vi ripongono due terzi o certo la metà della terra cavata. Ciò che rimane è mescolato ad una buona dose di letame ben digerito, ed è riposto nella buca. Chi semina e chi pianta dispone entro ciascuna tre o quattro sementi, avvertendo, quanto alle non germogliate, di cacciarle colla punta rivolta all'ingiù. E' osservazione comunicatami da più ortolani e da me verificata, che se dopo la seminagione piova lungamente, o cadano forti acquazzoni, le semenze non germogliano, o non ispuntano fuori le pianticelle. Perciò chi vuole assicurare i suoi Melloni qualora veda la stagione piovosa ed inclemente fa co' graticci, stuoje o cannicci riparo alle sue piantagioni, e così assicura più il mellonajo. Non v'è cosa più nociva di forti prolungate pioggie, e dei pesanti acquazzoni. Queste tagliano alcune volte le tenere pianticelle e fanno loro lo stesso danno delle grandini. Quelle comprimendo la terra oppongono al tenero germe un invincibile impedimento al suo sviluppo. Viene ancora raccomandato, ma nol vidi a provare, di lasciar aperte le buche un pajo almeno di settimane prima di colmarle, e di mescolare al letame della polvere o dello sterco bruciato o della cenere. Questo è suggerimento di *Tanara*. La distanza

delle buche è varia, e dipende principalmente dalla natura del terreno, e dalla qualità dei prodotti che vi si vogliono coltivare. Si prescrive la distanza di un metro da ciascuna pianta per ogni verso. Ma essa vale per quelli che usano lasciare al più un pajo di frutta per ogni pianta. Chi glieno lascia assai, bisogna che tengale più discoste. Vi sono alcuni che tre prodotti cavano dal mellonajo Presso la sponda delle porche pongono una fila di cavoli-verze, cosicchè i poponi restano fra due file di tali piante, le quali grandeggiano quando questi sono già presso alla loro fine, metodo che è di molti. Non pochi piantano una porca alternativamente di Poponi ed altra di grano turco. Ma questi debbono avere ben letamato il terreno. Il meglio è di porre radi i Poponi e più rado il frumentone. In Italia, per quanto mi è noto, non si trapiantano.

Il difficile e brigoso nella coltivazione dei Poponi sta nella cura da aversi dopo che sono nati e quando si fanno grandicelli. Due sono i metodi più comunemente usati che riferisco quali li ho osservati.

Nel Bolognese e dove simile pratica viene osservata, quando le piante hanno messe le prime foglie, e perduti i cotiledoni o foglie seminali, che gli ortolani dicono *foglie matte*, allora si svelgono tutte le pianticelle, a riserva di due delle quattro o sei nate in ciascuna buca, conservando, come è di ragione, le più rigogliose. Nel fare questa operazione si avverte di svellerle in maniera che rimangansi lontane l'una dall'al-

tra un palmo buono. Subitamente che hanno cacciate fuora sei od otto foglie si recidono colla mano e si lasciano intatte solamente le due vicine al ceppo, quando però siano intere e sane, altrimenti, si risparmieranno le altre due superiori levando le ultime. Ho veduto più d' un ortolano il quale castra i suoi Poponi subitamente dopo che avendo perdute le *foglie matte* ha spiegate due ordinarie dall' ascella di cui già compariscono i rudimenti di altre messe, purchè avanzi sopra queste due foglie tanto di ramo da poter tosare la pianta senza danneggiare però i bottoni e le foglie che restano. Dalle ascelle delle due foglie rimaste spunteranno due nuove branche o rami. Pervenuti questi a tanta lunghezza che abbiano sei od otto foglie, allora si prende alquanto di quella terra che sta vicino ammontiochiata presso la buca, e si getta sopra il punto d' onde escono i due rami, e così rimane coperta l' origine delle due braccia della pianta ed il ceppo della sua radice. Troncansi le braccia riducendole a sole due foglie. Di mano in mano che verranno nuovi rami si andranno raccorciando, in modo però che non si tolgano i fiori mascolini o, come dicono, *matti*, finchè non è compita la allegagione. Allora lasciando solamente un Popone per braccio si accorcerà questo in modo che il frutto possa convenientemente nutrirsi. In qualche luogo lasciano un solo ramo ed un frutto solo per pianta come que' di Bagnacavallo, paese celebre per questa coltivazione, o due come a Bologna, ove ogni

pianta ne fornisce due. Nel fare la scelta del frutto o delle frutta da lasciarsi si preferirà sempre il più vigoroso. In tal modo si hanno più voluminosi e migliori. Tale spoglio però deve farsi con molta cautela onde non mutilare tutta ad un tratto la pianta. I Bolognesi collocano i due branchi di ciascun ramo pel traverso della porca.

Altri vi sono che non tagliano così gagliardamente i rami, ma li lasciano allungare, dopo averli tagliati alle tre foglie, o al più al più ne levano alcuni se troppo numerosi. Cresciuti li dispongono in modo che non si incrocicchino e vicendevolmente si portino via i succhi. Quando sonosi elevati due piedi cominciano a coprire i rami lasciandone però libera l'estremità onde possa crescere. Gettano tre o quattro pollici di terra sul sito da cui spuntano i viticchi, ed in breve ivi escono nuove radici che accrescono la forza della pianta. Intanto le estremità lasciate scoperte si allungano e si ha campo di coprirne un altro pezzo. Così la stessa pianta alimentasi da varie parti. Allorchè sono comparsi i Poponi dei primi e secondi getti tagliano le estremità dei gambi a due o tre foglie al di sopra dei frutti, e recidono pure i piccoli ramoscelli nati su i primi e secondi getti a due nodi dal ramo maestro. Levano poi contemporaneamente tutti i piccoli rami che hanno fiori da frutto e che escono dallo stesso gambo ov' è il fiore del frutto del secondo getto che si vuole conservare, e staccano tutti i piccoli Poponi che hanno patito, o che vengono stenta-

tamente. Quando poi quelli delle prime messe sono formati già a tre quarti della loro grossezza tagliansi tutti gli altri fiori da frutto come prima, risparmiandone al più uno o due di più bella apparenza che vogliansi conservare. Vi sono finalmente alcuni che coperti che abbiano i rami si contentano di levare tutti i fiori quando sono allegati i frutti. Di questi due metodi parmi che il secondo sia sicuramente inferiore. Ne' terreni naturalmente troppo ricchi, e nel caso in cui venga preferita la quantità al volume ed alla qualità potrà adottarsi. È certo che i Poponi che crescono in piante tosate col primo metodo sono quasi sempre più squisiti degli altri derivati da piante alle quali si è permesso di estendersi molto.

Il *Ronconi* vorrebbe che ogni quindici giorni s' innaffiassero i Poponi: Il *Tanara* al contrario sostiene non doversi dar loro acqua. Il mio ortolano non gl'innaffia se non quando veda che le foglie cominciano ad intristire pel secco. Debbo preferire quest' ultima pratica che per esperienza ho trovata la migliore. Raccomando però, massime prima dell' epoca della fioritura, di smuovere il terreno, senza però inoltrarsi colla zappetta troppo vicino alla pianta, onde non danneggiarla.

Questi sono i metodi che conosciamo per educare i Poponi. Ecco come coltivansi a Massa di Carrara, dove le Zatte sono certo squisitissime e che riescono ottime ne' terreni posti alla distanza di un mezzo miglio circa dal mare, che ge-

neralmente sono composti di arena sottile ed hanno l' acqua un braccio circa sotto la superficie. Vangasi il terreno in aprile; vi si sparge sopra il letame grosso, indi si copre colle zappe a mano. Si formano poi delle piccole buche circolari, nelle quali si pongono quattro o cinque pugni di altro letame assai trito; si copre con poca terra, e su questa mettonsi dieci ed anche più semi per ogni buca, seppellendoli ciascheduno distanti fra loro alla profondità di tre once circa. Le buche si tengono lontane l' una dall' altra circa un braccio e mezzo. Passati otto giorni dopo che sono uscite fuor di terra le pianticelle si diradano conservando cioè delle nate, due o al più quattro per cadauna buca. Scorsi altri dieci giorni circa si ripassano, e se ne lascia una sola, o al più un pajo solamente per buca, coll' avvertenza di scegliere sempre le più robuste. Arrivate poi alla lunghezza di un mezzo braccio si castrano, lasciando loro soli quattr' occhj dei più vicini al ceppo o calcio della pianta, come dicono. Ognuno di questi produce un ramo, al quale pure in seguito si lasciano soli tre occhj e sempre i più bassi. Questi producono i Poponi e non se ne conservano che uno o al più due per cadauna pianta.

I segni della maturità dei Poponi secondo il *Ronconi* sono i seguenti, e che fanno fede che il frutto è veramente buono. » Deve avere il gambo grosso, corto, ed amaro; non deve essere nè troppo verde nè troppo giallo; deve essere pesante, e resistente pigiandolo un poco, e comparir pieno nel bat-

terlo colla nocca; il suo odore deve accostarsi a quello del catrame o pece preparata, mentre quando un Popone fa sentir molto con l' odore la sua specie è contrassegno d' esser troppo fatto, come pure se il gambo è secco e rugoso; e se facendolo saltare in mano rende suono è segno che non è maturo. » Altri per primo segno della maturità osservano le fessure o sia gli spicchj che ha il Popone dalla parte ove tocca la terra, e se queste divergono più delle altre allora può dirsi il frutto vicino alla maturità. Il colore però è il più certo indizio quando dal verde cupo passa al più chiaro o al giallognolo; come pure quando insieme a questo cambiamento vedesi avvizzire il gambo.

I Poponi detti *rampichini* non esigono quasi veruna attenzione diversa da quella avuta per gli altri nel seminarli se non se di fare una buca più ampia e di mozzarli la prima volta, secondo alcuni, e rincalzarli. Ma i più non li toccano: Nell' uno e nell' altro caso quando sono cresciuti circa un piede bisogna porre vicino a ciascheduna pianta un broncone o un fascio di sterpi, a traverso i quali arrampicandosi giungono all' altezza dei medesimi talvolta, e continuano per lungo tempo a produrre frutta, cosicchè taluni, come scrisse ancora il *Tanara*, ne hanno da agosto, mese in cui cominciano a maturare, sino all' Ognissanti. Bisogna però che la stagione vada calda. Alcuni coltivatori mi hanno assicurato che avendo voluto castrarli come gli altri e tenerli in terra

non hanno profittato. Sembra pure che anche più di ogni altra sorta vogliano il terreno sciolto. Siccome una tale specie domanda un clima caldo, così rendesi ragione del perchè entro terra sia degenerata, nè più ne abbiamo della grossezza della quale scrive il citato *Tanara*, cioè che uno di tali Poponi non capiva in un gran bigoncio, per cui fu portato a Palazzo in Bologna sopra un Asino, ed ognun correva a vederlo per meraviglia.

I Poponi *vernini* sembrano meno delicati circa la qualità de' terreni, abbenchè riescano meglio in quelli di sabbia non tanto minuta. Al principio di primavera vangasi il terreno a due puntate con diligenza. Si aprono le solite buche ponendovi entro governo bene trito e spento, e si ricoprono con *fior di terra*, dicono i Toscani, cioè con terra soffice come si usa cogli altri. Correndo la stagione veramente asciutta converrà dar loro per due o tre volte copioso adacquamento. Possono castrarsi volendoli avere più grossi. Cominciano a cogliersi verso la metà di settembre; indi si portano entro stanze asciutte ponendoli sopra tavole stese apposta intorno al muro, o si seppelliscono per metà nei monti di miglio e così durano molto di più. Nel mese di ottobre principiano ad essere in istato di essere apprestati alle tavole e si conservano per tre mesi. Si conosce che sono maturi dal colore esterno che di verdognolo si fa gialliccio, e qualche volta da un fiorellino come di muffa intorno al gambo, e più sicuramente da un

principio di putrefazione o lividura in diverse parti della corteccia.

I Poponi di *Gerusalemme* si coltivano come gli altri. Si può per altro risparmiare di castrarli. Amano una esposizione soleggiata. Si farà bene ad aspettare a seminarli passata la metà di maggio.

Vi sono alcuni che vantano squisiti i Poponi *a biscia*, cioè *Cucumis flexuosus*. Io ne ho coltivati, ma non potei giammai cibarmene atteso l'odore di cetriuolo che hanno. Pure volendone avere non si dovrà deviare da quanto ho detto degli altri. E qui aggiungo un importantissimo avviso che non è mai inutilmente ripetuto. Chi ha buone specie o varietà di Poponi sia diligentissimo nel non ammetterne altre ne' suoi fondi. Siccome poi è certo che le polveri seminali delle piante appartenenti al genere *Cucumis* facilmente producono delle piante ibride, così consiglierò colui che voglia avere buoni Poponi a non coltivare se non a molta distanza i cetriuoli, che facilmente, a mio parere, fecondano.

PORCELLANA T. *Pourpier* franc.

Appartiene al genere *Portulaca* di Linneo, classe XI. ord. I. Ha il calice superiore molto piccolo, persistente, diviso in due parti nella sommità; la corolla di quattro o cinque petali aperti, più grandi del calice; cassetta ovoide di due cavità, che apresi orizzontalmente; semi numerosi e molto piccioli. Vien detta *Portulaca oleracea*. Ha gli steli succosi, lisci, quasi tutti distesi per

terra. Le foglie carnose, lucide, cuneiformi, intere, verticillate nella parte superiore della pianta. Fiori sessili, giallastri. Se ne trova una varietà colle foglie più grandi, che chiamano *Porcellana domestica*. Ma facilissimamente ritorna alla specie primitiva. Quella è più delicata, e questa meno. Ne' luoghi temperati ed asciutti sta all' aperto; ne' freddi perisce mentre non può reggere quando arriva alla temperatura del ghiaccio. Veramente non mi sono incontrato in veruno che di proposito coltivi la Porcellana. Fra noi nasce spontanea. Anzi in molti orti riesce di grave incomodo all' ortolano che deve schiantarla, giacchè l' uso che se ne fa in insalata o in cucina o fors' anche per la dieta medica, non è tale che meriti di farne almeno fra noi un oggetto di coltivazione. A primavera chi volesse arricchirne il proprio orto potrà seminarla in terreno soffice, o ad una esposizione meridionale. Lungo i muri sopra un fondo sabbioso ed asciutto prospera per eccellenza. Non si dovrà coprire che leggerissimamente la semenza, mentre è tanto minuta che correrebbe rischio di non nascere. Per egual ragione se vogliasi innaffiare dovrà ciò farsi rinnovando, e non altrimenti. Seminata una volta non v' è più bisogno di riseminarla mentre poche piante che si lascino maturare, bastano a spargere tanta quantità di semente che l' anno successivo darà molta briga all' ortolano per liberarsene; chi ne volesse però della fresca per tutto il corso della buona stagione, ogni quindici giorni. Questa pianta può

essere utile sotto un altro punto di vista al coltivatore. Quando chiude le foglie di giorno è indizio di vicina burrasca.

PORRO T. *Poireau* franc.

Questo ortaggio appartiene al genere dell' *Allium*, pel quale vedi AGLIO. Chiamasi *Allium Porrum*. Ha il bulbo membranoso e bislungo; lo scapo diritto alto circa due braccia, consistente: Le sue foglie sono piane; i fiori biancastri a ombrella grande, rotonda in cima dello scapo. Stami tre, larghi, a tre punte. Non pare molto coltivata negli orti italiani, ed alcuni ne hanno cominciato a mettere vedendo che era ricercato dalle truppe forestiere, le quali ne fanno grande uso per salse. Si pone in un terreno di eguale natura a quello che ricercano le cipolle e gli agli. Può in presso che tutti i mesi dell' anno, eccettuatine soltanto quelli nei quali è gelata la terra seminarsene. Io ne ho veduto posto in primavera ed in autunno. Sembra però torni meglio seminarlo nel mese di marzo. Non importa se il terreno non è letamato, purchè sia stato ridotto ben minuto dal lavoro. Alcuni in vece di metterlo in terra lo seminano in febbrajo entro cassettine onde poterlo più presto trapiantare nell' orto. Si fa questa operazione quando le pianticelle sono diventate del volume di una grossa penna da scrivere, e si mettono in terreno nel quale prima a dirittura non siano stati agli o neppure cipolle. Bisogna tenerli distanti un palmo, e seppellirli parimente un palmo; e servonsi a tale uopo del fo-

raterra. Non devono comprimersi troppo colla terra. Un abbondante adacquamento appena trasposti giova loro moltissimo, e che all' estate si ripeterà. Alcuni recidono le foglie e le radici. Ne ho veduto di non mutilati, e nondimeno erano robustissimi. Profitta moltissimo il Porro nei terreni ricchi, non forti e non di soverchio leggeri. Chi vuole avere Porri grossi abbia cura di smuovere spesso il terreno. Pare che trattandosi di pianta di un sapore eccessivamente acre le irrigazioni possano convenirle più che a tante altre come prescrivono gli scrittori. Chi però sarchiandoli e rincalzandoli all' avvicinarsi di qualche pioggia farà sì che questa sia veramente proficua al Porro opererà meglio. Non mi sembra che fra noi possa temere i rigori dell' inverno. In ogni modo si potrà conservarne alcune piante da porre poi alla primavera per cavarne la semente, contenendosi nel resto come per l' aglio e le cipolle.

PREZZEMOLO. T. *Persil* franc.

Appartiene al genere *Apium* di Linneo, classe V, ord. II. Ha il calice intero; i petali rotondi, eguali, curvi nella sommità; il frutto ovale e striato. Chiamasi *Apium Petroselinum*. Ha la radice a foggia di fuso, che si profonda nel terreno, biancastra, grossa per lo più come il pollice, che non vive oltre al secondo anno. Il suo fusto s' alza due o tre piedi, ed è scannellato e nodoso. Le foglie presso alla radice sono munite di gambo, alate due volte, e composte di fo-

glioline ovali, ristrette a cuneo, disuguali, merlate un po' profondamente, ed orlate da denti biancastri all' estremità, mentre le foglie che sono nel fusto sono intere e lineari. Ha i fiori bianchi pallidi. Se ne conoscono diverse sorti, delle quali darò la nota.

PREZZEMOLO MINUTO. Ha le foglioline della radice lineari. Non so se verun ortolano lo coltivi. Io nol vidi.

PREZZEMOLO CRESPO. Le foglioline sono più larghe del Prezzemolo comune descritto, e crespe.

PREZZEMOLO GRANDE. *Prezzemolo domestico*. Ha foglie molto più grandi di tutte le altre sorti.

PREZZEMOLO MACCHIATO. Le sue foglie sono macchiate o di bianco o di giallo. Varietà di nessun uso.

PREZZEMOLO SEDANINO. *Prezzemolo a radice grossa*. Le sue radici si possono mangiare e diventano voluminose.

Il Prezzemolo, del quale è tanto universale l' uso per tutta l' Italia, pianta che spontanea nasce in Sardegna e coltivata per tutti gli orti del mondo, è una delle meno delicate per la scelta del terreno. Non ve ne ha forse alcuna che non se gli accomodi. Ama è vero di preferenza il fondo sciolto e leggiero, onde io l' ho veduto prosperare assaissimo ancora in luoghi sabbiosi anzi che no. In generale però se il terreno sia soggetto ad essere inondato diventa d' infima qualità. Vuole che il suolo sia ben divelto. Non ama i letami troppo sostanziosi e freschi. Ingrassata la terra competentemente si seminerà d' ordinario in pri-

mavera. Non è perciò che non si possa metterne più durante tutto il corso della buona stagione. L' esposizione meridionale nella Lombardia è quella che più già conviene, mentre questa pianta nelle rigide invernate è soggetta a perire. Io ne ho seminata sopra un elevato poggio lungo un muro ed ha resistito, quando altra seminata in terreno migliore, ma non riparato, perì in parte, ed in parte rimase meschinissima. Bisogna ben guardarsi dal sotterrare la semenza troppo profondamente, bastando lo sia un mezzo pollice al più. Tutti gli autori scrivono che non nasce se non se passati quaranta giorni, e qualche volta ancora più tardi, quando la stagione corra asciutta. Ciò sarà vero in generale. Posso però assicurare che ne vidi nascere entro un termine assai più limitato. Quando il Prezzemolo è uscito fuor di terra non domanda altra cura se non che di essere sarchiato se l' erba lo tormenti, lo che non dovrebbe essere quando il terreno sia stato a dovere preparato. Se la stagione vada oltremodo arsa, bisognerà adacquarlo. Appena cominciano le pianticelle a mettere la sesta foglia, si possono cominciare a cogliere. Sarà meglio preferire la mano, che seguitare il precetto di tagliarli col ferro. Dura la raccolta tre anni, quando abbiasi l' avvertenza di tagliare il fusto mentre sta per isviluppare i suoi fiori. Pare per altro sia meglio il seminarlo ogni anno, e non lasciarlo invecchiare. Consigliano a non seminare il Prezzemolo che passati parecchj anni nello stesso terreno. Ho

veduto coltivare il *Prezzemolo crespo* ed il *Prezzemolo domestico* che dicono *capolgo* o *capodgo* in vasi o cassette, giacchè si trovano, almeno in Lombardia, più sensibili al freddo. Il *Prezzemolo sedanino* deve seminarsi più raro non solo del comune, il quale in generale mettesi troppo fitto, ma dello stesso sedano, mentre sono molto grosse le sue radici. Ad averle tali rendesi necessario il sarchiare, rincalzare spesso, ed innaffiare non tanto economicamente le piante. All' avvicinarsi dell' inverno quando temasi il freddo si cavano le radici, si asciugano all' aria corrente, poi si seppelliscono nella sabbia. Trovo notato mangiarsi in qualche luogo ancora le radici del Prezzemolo comune il primo anno, ma che sono molto piccole. Si reputano eccellenti in frittura. Noi non abbiamo bisogno di seccare le foglie come si fa in quei paesi nei quali si temono i rigori dell' inverno. Bisogna badar bene alla qualità della semenza. Questa deve cogliersi da que' fiori che sono i primi ad aprirsi. Si lascino bene ingiallire ed asciugare.

Aggiungo alcun avvertimento per la coltivazione del *Prezzemolo sedanino*. Bisogna seminarlo verso i primi di aprile, e domanda un terreno scioltissimo, ma insieme sostanzioso, fresco senza essere umido, e lavorato a due puntate di vanga. Se diverso sia il fondo, e variamente lavorato, non riesce. La seminagione compiuta, stiasi attento allo sviluppo dei semi. Nati si rischiarino in modo che le piante rimangano lontane sei pollici. Non bisogna giammai tagliare le foglie come si fa nel Prezzemolo

ordinario. Chi levasse le radici per conservarle in inverno, lascerà alcune piante, coprendole opportunamente per avere la semente l'anno secondo.

R.

RABARBARO Cr. *Rhubarbe* franc.

Appartiene al genere *Rheum* di Linneo, classe IX., ord. II. Manca di calice. Ha una corolla persistente, divisa in sei parti, tre delle quali alterne, più piccole. Il seme è triangolare cogli orli membranosi. Ve ne sono più specie, due delle quali solamente citerò.

RABARBARO DELLA CINA. Ha un fusto alto due o tre braccia, grandi foglie palmate, acuminate, un poco scabre al tatto. Pezioli appena solcati col margine rotondo. I fiori sono a pannocchia serrata. *Rheum palmatum*.

RABARBARO DELLA TARTARIA. Il suo fusto molto grosso cresce sino a tre braccia. Le foglie sono grandi, cuoriformi alla base, un poco ondose, quasi lobate, lisce, sinuose, coriacee. Fiori a pannocchia grande con i raggi pendenti. *Rheum compactum*.

Lasciando ai medici il decidere quale sia il vero Rabarbaro delle farmacie, nessuno vorrà contrastare che anche quello coltivato fra noi, abbenchè somministrato con maggior dose, produce gli effetti benefici dell'altro. Perciò ho creduto doverne parlare non perchè le foglie acide siano se-

condo alcuni buone a mangiarsi in insalata quando sono tenerelle, ma bensì pel vantaggio che potrebbe ricavarne la domestica medicina. Scelgasi l'esposizione di Levante, terreno molto ricco, profondissimo e non soggetto a totalmente diseccarsi. Appena maturi i semi si pongano in terra o meglio in vasi. Potrassi però attendere alla primavera come ho fatto più volte. Nate le pianticelle quando hanno tre foglie si trapiantino, tenendole rare, e non mai meno di sei palmi di metro lontane l'una dall'altra. Non domandano altra avvertenza onde vegetare prosperamente se non se che sia fatto intorno ad esse un lavoro in primavera. Penso ancora che non debbansi lasciare fiorire nel secondo anno e nel terzo, terminato il quale si cavano di terra le radici che si diseccano, si polverizzano, e si usano nella medicina e per la tintura. Si possono ancora propagare collo staccare con diligenza nel principio dell'autunno i polloncelli nati sul ceppo della radice, e piantandoli, mentre sono facilissimi a barbicare. Dirò che avendone coltivate alcune pianticelle e passate ad un medico mio conoscente, venni assicurato che somministratane la polvere ad un infermo essa gli aveva prodotto l'effetto che suole fare il Rabarbaro esotico.

RADICCHIELLA. Questo nome vien dato a varie piante comunissime nella nostra campagna, per esempio alla *Lapsana*, al *Rhagadiolus*, a qualche *Hieratium*, al *Leontodon* di cui con altre che per brevità si ommettono, si fa insalata dalla povera

gente. Sono così dette perchè le loro foglie rassomigliano molto a quelle del

RADICCHIO. Cicorea Cicoria. T. *Cicorée* fr.

Appartiene al genere *Cicorium* di Linneo pel quale vedasi l'articolo INDIVIA: chiamasi *Cichorium Intybus*, e se ne contano due sorti.

RADICCHIO SALVATICO. Radicchio scoltellato T. È una pianta perenne che troncata tramanda un sugo lattiginoso, onde in qualche luogo chiamanlo *Lattisino*. Si solleva da uno sino a quattro piedi secondo il terreno nel quale trovasi. La sua radice è ritta e perpendicolarmente caocciasi in terra. Il fusto è duro, a zigzag, e ramoso. Le sue foglie sono alterne, sessili, un po' vellutate, dentate più o meno profondamente, lunghe un piede sovente, larghe tre o quattro pollici, intaccate e divise in brani convessi per la parte davanti e per la parte di dietro o sia verso l'attaccatura delle foglie concavi ed incavati. I suoi fiori sono per lo più turchini, qualche volta rossastri, e tal altra biancastri, lo che accade particolarmente nei fondi magri ed in quelli presso le strade. Sono sessili e posti a due a due nelle ascelle delle foglie superiori. Questa specie veramente non dovrebbe essere qui mentovata mentre non è veramente coltivata, e si taglia dai poveri, e dicesi perciò *Radicchio scoltellato*, recidendosi le pianticelle sino al ceppo. Ma l'ortolano sa togliere a questa pianta la sua naturale amarezza, e formarne un'insalata tenera, dolce e bianchissima, di cui in Toscana si tiene molto

conto. L'ortolano svelle dal prato le piante, leva ad esse le foglie più vecchie, e le ripone o sotto uno strato di fresco letame, ovvero le mette in cantina in un sotterraneo od ancora nella stalla entro uno strato di sabbia che ha piantato a bella posta. Le innaffia in seguito e con questo mezzo producono foglie bianche, lunghe, e dolci.

RADICCHIO ROMANO. Cicorea domestica Radicchio d'orto. *Cichorium inytbus sativum*. Questa pianta in alcuni paesi, come per esempio a Bologna, forma un oggetto particolare di lucro per gli ortolani, giacchè e le foglie e le radici si mangiano comunemente. Differisce dall'altra perchè un po' accartocciata, più corta, ma più grossa e colle foglie più larghe e frastagliate. Per istabilire come coltivarla bisogna decidere se vogliasi cogliere soltanto per averne le tenere foglie, per imbianchirla o per mangiarne le radici. In ogni modo però un terreno fresco le conviene più che un secco, e prospera se in un terreno soffice, profondo e sciolto. Si semina da primavera sino all'autunno, cioè dalla fin di marzo sino alla fine di settembre. Quando i Radicchj vogliansi godere teneri per insalata allora si semineranno fitti: se per imbiancarli in inverno o per mangiarne le radici si terranno distanti onde vengano più nutriti massimamente per *cardarli*. Chi vuole avere buone radici e bei mazzocchi non bisogna toccare le foglie, essendosi osservato che le prime

rimangono più piccole se si levino o molestino le seconde.

Molti costumano di seminare questi Radicchj, che in Lombardia per lo più chiamansi *Cicorie*, nei luoghi i più bassi ed ombreggiati dell' orto ove appunto difficilmente potrebbero vegetare altri erbaggi. Alcuni pure li pongono in linee lungo i viali. Ma chi ne vuole avere di bianchi al principio di primavera li semina in luogo un poco soleggiato, e così questa prima e l' altra cogliendosi dopo se ne prolunga il godimento. Del resto s' imbianca come il Radicchio selvatico. È colla Cicoria che formasi quella che i Francesi chiamano *Barbe du pere éternel*. Prendonsi delle casse, dei barili o mastelli di legno; indi apronsi colla trivella dei fori su questi recipienti, poi nella parte inferiore cominciasi a porre per ogni buco una radice cui levano le foglie lasciandovi l' occhio; poi si empie il mastello od altro recipiente di terra. La radice esce fuori del buco poche linee, cioè un mezzo dito trasverso. Si mantiene la terra alquanto umida. A poco a poco i Radicchj cominciano a cacciar fuora delle bianche e lunghissime filamenta, che sono tenerissime e gustose. Il meglio è tenere queste casse in un luogo nel quale sia poca luce come, per esempio, in un sotterraneo.

In Toscana seminano il Radicchio in marzo o poco prima, e lo mangiano in tre tempi dell' età sua: Primo, appena nato, e lo chiamano *Radicchio novellino*: Secondo, quando le foglie comin-

ciano ad avere dei denti ed incisioni, e dicesi *Radicchio*. Allora è più amaro e lo si mescola all'aglio. Terzo, quando produce il fusto e prende il nome di *Mazzocchio di Radicchio*, ed il medesimo sbucciato, diviso e messo nell' acqua arricciasi per l' umore che imbeve la parte midollare interna, ed anche in questo stato serve a molti di cibo.

RAFANO. T. *Raifort* franc.

Appartiene al genere *Raphanus* di Linneo, classe XV., ord. II. Ha il calice composto di quattro foglie, che si appoggiano l'una all' altra; quattro petali per lo più di color violetto pallido, il disco dell' ovaja ha quattro glandule; la siliqua è cilindrica, puntata, fungosa, senza valvule, con molti nicchj, ognuno de' quali disposto in due file contiene una semente. Chiamasi *Raphanus sativus*. La radice è annua, carnosa, il fusto cilindrico, ramoso, alto due o tre piedi; le foglie alterne, divise in brani, de'quali gl' inferiori piccoli e più distinti dei superiori che sono più grandi: qualche volta i brani sono tanto eguali che rassembrano le foglie pennate, coperte di peli ispidi; le foglie radicali hanno il gambo, e quelle del fusto ne mancano. Io divido le piante, che i botanici fanno varietà di questa specie, in tre sorti distinte, pigliando i caratteri dalle radici.

RADICI RADICINE. *Raphanus sativus rad. Oblon.* Hanno la radice bislunga che non eccede mai le sei linee di diametro, quantunque ne sia indeterminata la lunghezza. Si coltivano fra noi le seguenti varietà: *Rossa scura*, ma è quella

che più di rado ho potuta vedere; *Rossa aperta* o *color di rosa* che si è resa ai giorni nostri più frequente; *Bianca*, che forse è la più comune. Le altre due erano già da gran tempo conosciute, ma non si stimavano. Presentemente se ne veggono in tutti i mercati.

RAVANELLO. *Raphanus sativus radic. globos. parvus*. La sua radice è globosa ma non eccede mai la grossezza di un pollice, considerato il diametro del medesimo, e che giunta a tale grossezza perde assai di credito. Anche di questo si trovano le stesse varietà dell' altra.

RAMOLACCIO. È più voluminoso del Ravanello tre o quattro volte avendo il diametro della sua radice qualche volta oltre tre pollici di diametro, ed è lunga otto o dieci secondo la qualità del terreno nel quale si trova. È molto più acre delle altre due specie, e di una maggiore consistenza. Dividesi in due sorti, ognuna delle quali suddividesi in due varietà dal colore esterno della radice bianco o nericcio. Vi è il *Ramolaccio globoso*, e vi è il *bislungo*. *Rhaphanus sativus major radice subnigra vel radice alba globosa vel oblonga*. Sono celebri nel regno d' Italia i Ramolacci di Pavia; come le altre due sorti del Quartiere di Chiaja nel Napoletano.

Le Radici ed i Rafani sono piante delle quali un ortolano fa gran conto, perchè atteso il breve tempo che rimangono in terra possono mettersi tra molti prodotti che lentamente crescono. In fatti ne seminano fra cardi nella prima età, fra le

indivie, fra gli agli, le lattughe, e varie sorti di cavoli, e ne pongono nelle vigne, e ne' vani di cui talora abbondano gli orti. È però vero che una terra leggiera, profonda, fresca, e ben preparata è quella entro la quale prosperano meglio. Affinchè riescano più delicati e meno acri debbono irrigarsi abbondantemente, e soprattutto quelli che vogliansi cogliere in estate. Se ne comincia la seminagione in principio di primavera, e si ripete ad ogni quindici o venti giorni, e così potrassi averne sino all' inverno.

Quanto al coltivamento dei Ramolacci io non farò che riportare quanto già inserii nel sesto volume degli Annali di Agricoltura del Regno d' Italia, cioè il metodo tenuto dagli ortolani di Pavia. Essi distinguono due sorti di Ramolaccio, ed è il colore che le determina: il *bianco* lo chiamano *legittimo* se sia sodo, e *bastardo* se bucherato al di dentro o quasi tarlato, o come dicono volgarmente *scarponero*, ed altrove *casso*. La seconda sorte viene denominata *Ramolaccio maschio* il quale di fuori è più nero, spaccato è più duro, ed ha una striscia nerastra, che parte dalla sommità del frutto sino lungo la coda; questa striscia è filamentosa e legnosa. Il suo sapore è più acre ed ardente al palato. Il terreno che nel Pavese ed ovunque trovasi migliore pe' Ramolacci è quello che è maggiormente sciolto e soffice, detto *oriolo*, perciò sabbioso, che que' villani chiamano *disfatto*. Preparasi vangandolo con somma diligenza, e nettandolo ben bene dalle erbe cattive. Il letame che si sparge

sopra deve essere ben fermentato, nè alcuni trovano molta diversità tra quello di cavallo o di bovini. Naturalmente chi ne applica più, vede, massime nel secondo anno, meglio prosperare i Ramolacci. Però è certo che gli esperti ortolani danno la preferenza al letame di cavallo; si guardano dall' adoperarlo misto a paglia, ma solo usano lo sterco, e lo pongono sotto un palmo dopo avere anche più a basso rivoltata sossopra la terra, lavorandola a due puntate di vanga. Terminati affatto i geli dell' inverno, cioè al finire di gennajo per lo più, cominciano a seminare i Ramolacci detti *quarantini*. Quando la stagione vada favorevole tornano a riseminare verso la fine di aprile. Ma questo secondo prodotto non eguaglia mai il primo nè per la copia nè per la grossezza delle radici. Sopra uno spazio di terra lungo sedici passi ordinarj e largo uno spargono due *ditali* da donna pieni di sementi, vale a dire circa una mezz' oncia. Le ortolane di colà impiegano per misura il ditale cui adoprano per cucire. Mescolano la semente con un poco di terra a fine di renderla più rara, ed acciò non cada troppo fitta nel terreno. Allorchè le pianticelle sono alquanto grandi e vigorose, si zappano destramente, e quindici giorni dopo si rincalzano, raccogliendo colle mani all' intorno della piccola pianta un cumulo di terra. Costumasi di lasciare all' intorno d' ogni pianticella uno spazio di un palmo ordinario. Non si trapiantano. Pare però che questa operazione, qualora si facesse colla dovuta at-

tenzione, contribuirebbe non poco alla migliore riuscita delle radiche, almeno per quanto riguarda la grossezza. Io per altro non so bene se in vista del tempo che si richiederebbe a compir bene la faccenda ciò tornar potesse al vantaggio dell' ortolano.

I Rafani di qualunque sorta vanno soggetti a divenire tigliosi, spugnosi, e finalmente voti in breve tempo; quindi non bisogna lasciar a lungo questo prodotto in terra, e nemmeno tardar molto a cibarsene quando sia stato raccolto. Trattandosi dei piccoli, cioè delle due prime sorti, credo potere assicurare che se tardinsi 24 ore a cibarsene dopo che furono raccolti hanno già perduto assai delle loro buone qualità. I Ramolacci si conservano buoni per più tempo. Qualcheduno consiglia a tenerli nelle cantine o dispense per preservarli dal gelo che li fa andare a male. Ciò può valere pei freddi paesi; ma in generale non abbisogna simile precauzione. Anche quando la neve ha coperta la terra si vanno a cavare. In inverno potrebbe piacere averne dei teneri e recenti. Può vedersi il metodo di ottenerli nella Prima Parte di questa opera. In Italia non mi è noto che si mangino le foglie di queste piante, come ho letto e saputo certamente usarsi altrove. Il *Brucio* è il loro maggior nemico. Vedasi quanto se ne è detto nella Prima Parte.

RAMERINO T. *Rosmarin* fran.

Appartiene al genere *Rosmarinus* di Linneo, classe II. ord. I. Ha il calice con due labbra,

compresso nella sommità. Ha la corolla più lunga di esso calice, parimente con due labbra, il superiore dei quali è diviso in due parti, e l'inferiore in tre, essendo quella di mezzo più grande. Ha i filamenti più lunghi della corolla, curvi, e con un dente da parte. Chiamasi *Rosmarinus officinalis*. Il suo fusto è legnoso con molti rami coperti di un gran numero di foglie opposte, lineari, sessili, coll'orlo rivoltato infuori, biancastre sotto, e di un grato odore aromatico. I fiori sono disposti a racemi piccoli, biancastri, verticillati, posti all'estremità dei gambi con i peduncoli pubescenti, con le brattee molto piccole. Questa pianta, che vegeta spontanea in molte parti d'Italia, particolarmente nelle meridionali, teme gli eccessivi rigori del freddo, ed io l'ho veduta molte volte a perire anche a mezzodì, anzi più frequentemente a questa esposizione in primavera se siano venuti freddi straordinarj accompagnati da neve o lunga umidità. Il freddo asciutto però non fa sempre andar male la radice ma la risparmia. Un verno soverchiamente umido ed insieme gelato a riprese uccide il Rosmarino. Posto lungo muri ben riparati, in fondo sciolto e soffice assai riesce, tuttochè vegeti ancora ne' terreni piuttosto tenaci. La sua propagazione è facilissima. Ogni ramo posto in terra barbica. Nè ciò si può fare, come scrivono diversi autori, in primavera soltanto, ma ancora nell'autunno. Alla fine di settembre ho posti per capriccio molte volte rami di Rosmarino ed hanno barbicato assai bene, quando

la stagione non è stata irregolare. Chi ha siepi di Ramerino lungo i muri ne'giardini o dove facilmente il freddo può fare danno sarà avveduto se con istuoje riparerà di notte le medesime. Ad un mediocre freddo poi resiste assai bene. Non si ponga in terre umide, giacchè sebbene vegeti rigogliosamente va a male presto, ed ha molto meno odore. Ogni orto dovrebbe averne, mentre è una di quelle piante che meglio conferiscono alle api. È noto l' uso che se ne fa per la cucina, e che col mezzo della distillazione se ne ricava un' acqua detta *Della Regina*, assai conosciuta. I medici ancora ne prescrivono la decozione nel vino.

RAPA. Rapa domestica T. L. *Rave franc.*

Appartiene al genere *Brassica* di Linneo pel quale vedi l' articolo CAVOLI: dicesi *Brassica Rapa*. Questa pianta da molti scrittori viene confusa col vero Napo, *Brassica Napus*, ma vi è differenza nella radice; essendo quella della Rapa più o meno tonda e globosa, e fusiforme quella del Napo. La radice di quella caccia fuori delle foglie scabre simili a quelle del Rafano, ma quelle che si trovano lungo il gambo sono intierissime, e lisce. Le foglie che escono dalla radice del navone sono pur esse fatte come quelle della Rapa, ma le poste nel fusto sono foggiate a cuore, e dentate. Il colore delle foglie maggiori è più verde nella Rapa che nel Napo. Abbiamo due sorti di Rapa.

RAPA RAPONE. Questa ha la radice assai meno tonda e meno schiacciata e più si diminui-

sce conicamente. Questa è il vero *Turneps* degli Inglesi, nè qui conviene il parlarne. Soltanto mi è piaciuto di notarlo per quelli che potessero avere bisogno di questa cognizione. *Brassica Rapa Turneps, seu radice longa.*

RAPA DOMESTICA. La sua radice è simile ad una sferoide compressa, cioè a dire come una palla schiacciata. Ve ne sono almeno tre sorti, due delle quali hanno più varietà di cui indicherò le più conosciute.

RAPA BIANCA. *Brassica Rapa globosa*. È di un color bianco, spesso sucido al di fuori. Pare la meno stimata.

RAPA ROSSA. *Brassica Rapa globosa rubra*: Nella parte superiore della radice è di un colore più o meno rosso.

RAPA GIALLA. *Brassica Rapa Lutea globosa*. Ha la radice dentro e fuori di un color giallo; ma non la trovo molto coltivata.

RAPA PICCOLA. *Brassica Rapa radice globosa rubra*. Ho veduta una specie di Rape le quali sono piccole più dell' altre, e mentre in generale le altre sono più o meno compresse, queste nol sono, e da taluni chiamansi *Ravini*, e bisogna dire che siano di qualità inferiore non avendo veduto cibarsene che i poveri. Pure siccome è certissimo che la qualità del terreno influisce tanto sulle varietà delle piante da alterarne talvolta sensibilissimamente l' abito, così potrebbe essere questa ultima una varietà fugace, e perciò non la ritengo fra le specie ortensi.

È universale la coltivazione delle Rape in Italia non solamente per cibarne come radice l' uomo, ma per nutrirne ancora il bestiame. Io qui per altro non parlerò che di quella porzione che suole tenersi in ciascun orto.

Il terreno sciolto, o come dicono leggiero, abbondante di minutissima arena mista a fertile argilla, è quello che più conviene alle Rape. Se riescono ne' fondi tenaci o cretosi, cioè pregni di molta argilla ciò sarà per una straordinaria combinazione di estate temperata e spesso bagnata da piogge; ma in generale il terreno forte non è per le Rape. Non sono punto delicate queste piante, ed io vidi gli orticelli degli abitanti nell' Appennino che ne erano pieni, mentre quasi ogni altro erbaggio negava di vegetarvi. Ma vogliono una stagione non troppo asciutta, nè oltremodo piovosa. Periscono spesso nel primo caso, e certo rimangono piccolissime. Nel secondo ingrossano è vero, ma riescono molto scipite. La stagione per seminarle è ordinariamente luglio ed agosto. Però alcuni anticipano di tre mesi la semina per averne prima, ponendole in primavera nell' aprile. Bisogna seminarle chiare. Alcuni però preferiscono diradarle. Fa d' uopo coprirle poco, perchè profondate non si sviluppano troppo felicemente. Chi dopo avere ben lavorato il suo terreno può seminarle quando cada una leggiera pioggia sarà sicuro di vederle spuntare. Se no, bisogna innaffiare. In questo caso l' adaoquamento per irrorazione sarà certo da preferirsi. Il secco che sopraggiunge appena

nate le pianticelle, ed i molti insetti che fino dal primo loro nascere le molestano ed uccidono, ne fanno perire una grande quantità. Quando cominciano a porre la quinta foglia, allora si darà mano alla zappetta per sarchiarle se occorra, o per diradarle. Queste operazioni però io preferirei sempre di farle colle mani. Un lavoro ogni quindici o venti giorni alle Rape potrà giovar loro per ingrossarle, accumulando terra intorno al piede di ciascuna pianta. Poi si cominciano a cavare. Durano da agosto a tutto febbrajo e forse più in là. Ma bisogna poi anticipare la semente. Chi le affida al terreno in agosto ne ha di ottobre.

Nelle parti meridionali dell' Italia ed anche entro la Lombardia, generalmente parlando, si cavano da terra le Rape giornalmente secondo il bisogno che se ne ha, non essendovi ordinariamente pericolo che il gelo le uccida entro la terra. Alcuni ne mangiano i giovani talli finchè sono piccole, altri ne vogliono solo la radice cotta in mille modi ed ammessa da tutti i maestri nell' arte di Apicio. Ma in certi paesi si è in necessità di conservarle e pel timore del freddo, e per la copia immensa che se ne coltiva. Così avviene nel Friuli. Come operino per conservarle e come ne usino i Friulani lo dirà il signor Professore *Brugnoli*. » Finchè le Rape sono piccole, e che le loro foglie sono verdi, e non corrose dagl' insetti, sogliońsi mangiare in minestra, tritando tutto insieme, e allora diconsi in vernacolo *Rauzzis* o *Vischie*. Quando poi sono venute al massimo loro accre-

scimento, mangiansi le sole radici, da che le foglie non sono più buone all' uso per essere quasi vizze. L' epoca dell' ultimo loro accrescimento è quella dei primi geli, i quali accadono in quel paese in certi anni verso alla fine d' ottobre o al principio di novembre. Siccome la copia delle Rape in Friuli è generalmente grande, si renderebbe impossibile di consumarle prima che divengano moscie; lo che accade per lo più intorno a Natale, se non si avesse ritrovato anche il mezzo di conservar la loro freschezza. A tal fine, dopo che dai tini nella vendemmia si è cavato il primo vino, ed anche un secondo, per mezzo dell' acqua che si è versata sulle vinacce bollite coi graspi, si lascia una porzione di dette vinacce riposare per otto giorni, finchè nasca in esse la fermentazione acida: allora si pongono le Rape nel tino a strati della grossezza di un palmo e mezzo circa, alternate con istrati delle indicate vinacce di eguale grossezza. Compiuta che sia questa operazione vi si versa sopra dell' acqua fintantochè il suo livello quasi giunga a toccare la superficie delle vinacce. Questo è certamente praticato per sospendere qualunque altra fermentazione posteriore. Fatta questa operazione a novembre o a dicembre, non sono le rape mangiabili prima di gennajo o febbrajo, epoca in cui cominciasi ad estrarle pel giornaliero consumo. Di mano in mano che scema il numero degli strati di Rape, si estrae pure lo strato di vinacce che li ricopriva, e si vuota pure l' acqua soprannuotante alla massa

che rimane. Siccome in quel paese quasi tutto il vino che si fa è nero, così le Rape con tal mezzo conservate acquistano un colore languido vinoso che si accosta al *Lilas*. Per mangiarle poi li lavano prima nell'acqua fredda, poi se ne leva la corteccia più dura, come si fa di tutte le radici; indi si tagliano in piccole strisce prismatiche a quattro lati, lunghe come il taglio obbliquo della Rapa, e non più grosso di due millimetri. Per eseguire questo taglio, si fa uso di uno strumento detto colà *gratta brovade*. Così ridotte si lasciano alcune ore, ed anche tutta una notte, affinchè si sgoccioli tutta l'acqua soverchia che contengono; poscia bene spremute si pongono a bollire in brodo, se di grasso, in una pentola assieme con del majale salato, e del battuto, o come altri dicono pesto: se di magro con olio ed aglio in tegame dopo di averle cotte a lesso nella caldaja. Questo cibo squisito che viene volgarmente denominato *brovade* e *sbroade* non la cede al *Sauer-Kraut* dei Tedeschi, il quale suole farsi coi cavoli-cappucci, e che alcuni Francesi per imitare la desinenza del vocabolo alemanno dicono *Chou-croûte*. La migliore è la Rapa bislunga o Rapone, non essendo le altre così buone forse a cagione della soverchia loro dolcezza. Si fa la così detta *brovada* anche con le rape fresche, le quali si grattano come le anzidette; ma ciò deve farsi il giorno avanti di mangiarle, lasciandole stare così grattate in un vaso di terra con aceto, affinchè acquistino un poco di acido,

che se riesce troppo forte, si può moderare secondo i gusti con ispremerle più o meno e con isciacquarle nell' acqua. La *brovada* così fatta dicesi *brovada forzata.* »

RAPONZOLO. T. *Raiponce* franc.

Appartiene al genere *Campanula* di Linneo, classe V., ord. I. Ha un calice a cinque o dieci divisioni. La corolla è fatta a campanella ed ha cinque divisioni. Le filamenta sono dilatate alla base. Lo stimma è diviso in tre o cinque parti. La cassula contiene tre cavità, qualche volta cinque, di forma varia. Questa specie vien detta *Campanula Rapunculus*. Ha una radice fatta a fuso, carnosa, bianca. Gli steli sono angolosi, semplici, ed alti oltre un braccio. Le foglie radicali sono lanceolate, ovali seghettate. Le foglie cauline sono appuntate, sessili, pelose, ondose. I fiori color celeste più o meno carico sono riuniti all' estremità del fusto in pannocchia rada. Cresce spontanea in quasi tutta l' Italia, nè veramente so s' ella sia coltivata. In molti luoghi quando ha terminato di fiorire si cavano al principio dell' autunno, seguendo le sue radici insieme co' teneri germogli, e si mangiano cotte. Chi però volesse coltivarla negli orti appena maturati i semi, cioè entro il mese di giugno, li spargerà in terra bene sciolta e lavorata minutamente in luogo aduggiato. Il seme deve appena appena coprirsi. Essendo minuto se vi si getti troppa terra addosso non nascerà. Quando l' estate vada secco bisogna adacquare ma legger-

mente il terreno, non essendovi cosa che più le nuoca del secco. Farà ancora mestieri, nate che siano le pianticelle, diradarle se trovinsi fitte, ed andar lavorando il terreno e tenerlo ripulito dall' erbe, altrimenti le radici rimangono piccole. Potranno cominciare a cogliersi in primavera prima che caccino fuora il fusto, altrimenti non sono più buone.

RAPUNZIA. T. *Onagraire*. *Jambon de saint Antoine* franc.

Appartiene al genere *Oenothera* di Linneo, cl. VIII., ord. I. Ha il calice tubulato, lungo, cilindrico, diviso in quattro parti ricurve, caduche. Corolla di quattro petali inseriti nel calice. Stimma quattrifido. Capsula con quattro nicchj, cilindrica, un poco angolata, che si apre in quattro parti. I semi sono molti, nudi, angolati, attaccati ad un ricettacolo centrale. Chiamasi *Oenothera biennis*. Ha il fusto grosso, cilindrico, ramoso, ricoperto di peli pungenti. Le foglie sono ovato-lanceolate, quasi intere, piane, appuntate, con un nervo bianco; i piccioli scorrono lungo il fusto. I fiori trovansi o fra le ascelle o sulla estremità del fusto, di color giallo, e aperti. La sua radice serve di cibo come quella del Raponzolo, col quale ha pure comune il metodo di coltivazione e propagazione. Vuol essere seminata appena maturò il seme, in fondo grasso, umidetto ed ombroso.

RICINO T. *Ricin* fr.

Appartiene al genere *Ricinus* di Linneo, classe

XXI, ord. IX. I fiori maschj hanno un calice colorato con cinque divisioni profonde; senza corolla, con molte stamigne. I fiori femminini hanno un calice con tre divisioni; nessuna corolla; tre stili bifidi; la capsula entro cui stanno i semi è ispida da grosse spine inermi, coperta da una corteccia che forma tre solchi, formata da tre gusci che hanno due nicchj ed un seme solo screziato. Dicesi *Ricinus comunis*. La sua radice è ramosa; il fusto è diritto, fistoloso, ramoso, le foglie larghe quasi un piede, con sette lobi puntuti e dentati, di un verde scuro e tendente al turchino sopra, e biancastre sotto; i fiori sono gialli, cioè le stamigne, e nascono sopra spiche ascellari. Questa pianta, siccome co' suoi semi somministra un olio usato in medicina, così talvolta è coltivata negli orti. È da notarsi che originaria de' paesi più caldi dell' Asia, Africa ed America è colà perenne, mentre annua è fra noi. Non v' è cosa più facile della sua coltivazione. Si adatta facilmente ad ogni terreno, quantunque prosperi più nel soffice ma ricco, e meno nel tenace e sterile. Ogni anno si può seminare in aprile; ma non di rado, introdotta una volta in un orto, vi si risemina spontaneamente. Basterà rincalzarla alcun poco nel ceppo se sia scoperta. Pel rimanente resiste generalmente agli alidori della state. Può servire ancora ad ombreggiare qualche prodotto. Badisi di raccogliere le semenze di mano in mano che maturano, non potendosi farne la raccolta tutta ad un tratto. I

primi freddi le fanno male. Come possa ricavarsene olio si potrà imparare nel vol. 2 degli Atti della Società Patriotica di Milano.

RUCA. *Roquette* franc.

Appartiene al genere *Brassica* di Linneo, pel quale vedi l' articolo CAVOLO. È detta *Brassica Eruca*. Le sue radici sono annue, le sue foglie sono *lirate*, quasi alate, lisce; le radicali hanno il gambo, e sono stese sul terreno, quelle del gambo sono attaccate al medesimo. I fusti sono pelosi, i suoi fiori sono bianchi, e le sue silique lisce. Viene coltivata in qualche orto. Seminasi in principio di primavera, e seguesi per tutto il decorso dell' estate, in un terreno ben lavorato ed a buona esposizione. Quando nasca troppo fitta bisogna diradarla, come pure devesi innaffiare se per gli alidori della stagione venga a soffrire. Se ne colgono le foglie per l' insalata.

RUCOLA SELVATICA. T. *Roquette sauvage* franc.

Appartiene al genere *Sisymbrium*, pel quale vedi l' articolo CRESCIONE. S' alza questa pianta fino a quasi un metro, e cresce spontanea nei fondi sabbiosi, lungo i muri a mezzodì, e nei luoghi elevati e asciutti. Le sue foglie sono frastagliate a guisa di corno di cervo, strette e lisce. Sono attaccate ai rami alternativamente, come stanno ancor questi sopra il fusto maestro. I fiori sono di un color giallo di zolfo. Tramanda un odore forte che a molti piace. Le api ne sono ghiottissime, e si è osservato esser vero quanto riferisce

Rozier, cioè che anche in mancanza di altri fiori questo ha supplito alle medesime, per cui prosperarono assai. Viene moltissimo usata nelle insalate. È vero che crescendo abbondantemente ne' paesi nostri non siamo usati a coltivarla. Chi però credesse tornargli conto tale coltivazione, avendo riguardo ai luoghi nei quali essa prospera, potrà seminarla in primavera ed in autunno. Nata non abbisogna di nulla, e presto diventa spontanea dell' orto. I botanici la chiamano *Sisymbrium murale*.

RUTA. *Rue* franc.

Appartiene al genere *Ruta* di Linneo, classe X., ord. I. Ha un piccolo calice diviso in quattro o cinque parti, persistente. Corolla di quattro o cinque petali ovati, un poco concavi, unguiculati: Ovaja con otto o dieci pori melliflui alla base. La capsula è quasi globosa con cinque punti o lobi, per mezzo dei quali apresi. I semi sono reniformi, angolati. Viene chiamata *Ruta graveolens*. Il suo odore fetido la rende notissima, anche prescindendo dai caratteri specifici che sono i seguenti: Ha gli steli ramosi, lisci, grigiastri, che escono irregolarmente a cespuglio. S'alzano più e meno secondo la natura del terreno, ed arrivano talora anche a tre braccia. Le foglie sono pennate due volte, con foglioline ovali, carnose, lisce, glauche, lunghe tre o quattro linee. I fiori gialli sono disposti a pannocchia sull' estremità dei rami. Quantunque alligni nelle parti meridionali dell' Europa, e regga anche fra noi

all' aperta, io l' ho veduta alcune volte perire, o almeno rimanere morta sino al ceppo negli anni soverchiamente freddi ed umido-freddi. Per questo deve porsi nei luoghi i più soleggiati dell'orto. Basterà seminarla una volta, perchè poi introdotta in un orto difficilmente perisce. Pure bisogna ben guardarsi dal credere in ogni caso certa questa cosa. So che qualche volta appunto per questo si è perduta. Anzi, siccome osservai che la Ruta è una di quelle piante che presto invecchiano, potrebbesi così rinnovarla allevandone delle nuove pianticelle per provedere a qualunque disgrazia. Nella prima sua età bisogna allevarla diritta, ed ho veduta qualche pianta allevata ad arboscello per quanto però permette la natura sua, che non si presta ad avere una forma regolare. Il terreno secco e sciolto, non però sterile, è quello che le conviene. Propagasi di semente al principio diprimavera o in vaso o anche in terra. Ma in quest' ultimo caso sarà bene sceglierla piuttosto fresca, e non argillosa. Trasponsi quando è alta un pajo di pollici, mentre tardando riesce meno bene. So che alcuni prescrivono doversi ciò fare alla seguente primavera, ma io posso assicurare che non è punto difficile il farlo nello stesso anno anche in autunno, purchè temperato. Ogni orto ne deve avere. È noto ch' essa è un eccellente rimedio contro i vermi, e perciò infusene le foglie nel vino si dà ai ragazzi ed a tutti quelli che sono tormentati dai medesimi.

SALVASTRELLA. T. *Pimprenelle* franc.

Appartiene al genere *Poterium* di Linneo, class. XXI., ord. VIII. Il fiore mascolino ha un calice composto di quattro foglie; la corolla è monopetala divisa in quattro parti e contiene parecchj stami. Il fiore femminino ha gli stessi calice e corolla; due stili; una noce o seme duro quadrangolare prodotto dal tubo della corolla indurito. Viene confusa colla sanguisorba, della quale più sotto, per avere le foglie penuate co' picciuoli che abbracciano il fusto, di cui le foglioline munite anch' esse di picciuolo sono in forma di cuore ovali, semplici, intere e dentate. Ma gli steli sono alquanto angolati. Ama luoghi elevati e non umidi. Poca se ne coltiva negli orti per averne da mescolare alle insalate. Siccome ad esse comunica un gusto che s' accosta assai a quello del cetriuolo, così piace agli amatori di questo frutto. Seminata questa pianta in principio di primavera, e nata non esige ulteriori cure. Propagasi ancora formando delle barbatelle col separarne i polloni che escono dal ceppo della radice.

SALVIA. Salvia comune. Salvia da uccelli. Salvia domestica. Salvia nostrale T. *Sauge* franc.

Appartiene al genere *Salvia* di Linneo, classe II., ord. I. La sua corolla è tubulata, ineguale, bilabiata; le filamenta corte stanno attaccate a traverso un gambetto munito di una glandula nell' estremità inferiore. Semi quattro rotondi in fondo del calice. Tutte le sorti coltivate dagli ortolani sono varietà della seguente

SALVIA COMUNE. *Salvia officinalis*. Ha il fusto legnoso con molti rami quasi quadrangolari, pelosi, biancastri. Le foglie sono opposte, lanceolato-ovate, grinzose, un poco intaccate nel contorno, pubescenti, lunghe quasi come i pezioli, specialmente al basso della pianta. I fiori sono verticillati a spica con brattee ovali senza punta.

SALVIA ORECCHIUTA. *Salvia officinalis var. aurita*. Le foglie hanno alla base due piccole orecchiette. Trasposta in terreno magro le perde. Io ne ho fatta l' osservazione, e così conobbi anche da questo essere stato burlato da chi me la spedì per la vera Salvia orecchiuta. Bisogna metterla in terreno assai ricco per conservarla.

SALVIA DELLA CHINA. *Salvia officinalis angustifolia*. Alcuni fanno di questa due varietà. A me è sembrato non esservi differenza se non se nel colore e nell' essere quella che alcuni chiamano *di Spagna* un po' più grande quando sia in un terreno buono. E l' una e l' altra temono più delle altre Salvie appartenenti alla Salvia officinale i rigori del freddo; e bisogna talvolta tenerne in vaso per non perderla.

SALVIA CRESPA. *Salvia officinalis crispa*. Le foglie sono seghettate vellutate e crespe. Forse è la *Salvia tomentosa*?

SALVIA A PIU COLORI. Ve ne ha di rossa e bianca, di gialla e bianca e verde. Deve intendersi

il bianco relativamente. Non vi è orto in cui non si coltivi alcuna di queste Salvie. Quantunque non sia niente delicata pel terreno, pure ho veduto che nei tenaci, massime se soggetti alle acque, essa va prestissimo a male. Preferisce i luoghi elevati, asciutti, ed esposizione meridionale. Teme l'inverno se molto rigoroso. Fa d'uopo ringiovanirla spesso. Facilmente si moltiplica ponendone dei rami tanto in primavera che in autunno. L'umido eccessivo le nuoce quanto, se non più, del freddo. È certo che in alcuni inverni le piante poste a buona esposizione in terreno troppo morbido perirono, e salvaronsene alcune poche in un fondo piuttosto ciottoloso. Può moltiplicarsi ancora per semi, e separandone i polloni alla radice. A me il primo di questi tre metodi è apparso sempre il più facile e sicuro. Sono notissimi gli usi di questa pianta, tanto celebrata dagli antichi. Se ne serve il cuoco, ne fa uso il profumiere, e la prescrive in infusione o decozione il medico, specialmente la terza delle sorti da me indicate; e serve anche per la pipa. Siccome poi questa pianta è una di quelle nella quale le api trovano di che portar via pe' loro bisogni, così ancora per quest' oggetto io la raccomanderò sempre a tutti gl' industriosi ortolani.

SANGUISORBA. T. *Sanguisorbe officinelle*. *Grande pimprenelle*, franc.

Appartiene al genere *Sanguisorba* di Linneo, classe IV, ord. I. Ha il calice quadrifido persi-

stente con due scaglie alla base. Non ha corolla, sebbene alcuni prendano per essa il calice, e facciano consister questo nelle due scaglie che gli stanno a lato. Ha uno o due semi, mentre uno spessissimo abortisce. Chiamasi *Sanguisorba officinalis*. Ha una radice lunga e ramosa, lo stelo cilindrico, liscio, ramoso, duro ed alto talvolta un metro e mezzo. Questa pianta tanto raccomandata per formarne prati, trovasi in qualche orto perchè serve per accrescere le insalate dette *mescolanze*. Può seminarsi in tutte le stagioni, toltone in inverno, ma è meglio in primavera o in ottobre. Coltivasi come la Salvastrella. Per avere foglie tenere dell' una e dell' altra fa d' uopo tagliarle spesso. Siccome poi per tal modo le piante presto invecchiano, così diventa necessario il ringiovanirle. Già si può farlo co' polloni. Ama luoghi asciutti. Si conserva o si coglie ancora sotto la neve.

SANTOREGGIA T. *Satureja* fr.

Appartiene al genere *Sautureja* di Linneo, classe IV, ord. I. Calice tubulato, striato, con cinque divisioni; il labbro superiore leggermente incavato; l' inferiore aperto con tre lobi quasi eguali, e le stamigne allontanate l' una dall' altra. Chiamasi *Satureja hortensis*. Il suo fusto peloso si alza dai quattro ai dieci ed anche dodici pollici; è nodoso, rossiccio, quadrangolare, cogli angoli ottusi e ramosissimi. Le foglie sono opposte, sessili, lanciuolate, lineari, pelosette, con fiori rossicci sopra gambetti che ne sostentano due. Ogni

angolo dell' orto è buono per questa pianta, che può dirsi fatta indigena di tutti i nostri orti e giardini, tanto è in essi comune. Teme soltanto l' umido eccessivo. Seminata una volta, a meno che non se le impedisca di fare i semi, svellendola prima che apra il fiore si propaga senza altra diligenza. È molto ricercata pel soave odore, e nelle cucine. I contadini in qualche paese la trovano essere il condimento migliore che si possa dare alle lenticchie.

SCALOGNO T. *Echalotte* fr.

Appartiene al genere *Allium* di Linneo, pel quale vedi l' articolo AGLIO. Chiamasi *Allium Ascalonicum*. Esso produce un ammasso di bulbetti ovali uniti insieme in un pacchetto. Lo scapo è nudo, sottile e voto. Le foglie sono fatte a lesina, e vote entro. I fiori sono porporini, uniti in ombrella serrata e globosa. In due stagioni se ne piantano i bulbi, cioè in autunno, o in primavera sul finire di febbrajo, e in seguito secondo che lo permette la stagione. Si tengono distanti circa mezzo piede ognuno, e si seppelliscono alla profondità di quattro pollici. Pel resto può vedersi quanto abbiamo detto parlando dell' aglio. Viene usata questa cipolla non per altro che per le salse, sendo da alcuni preferita alle cipolle comuni per essere più saporita e mordace di quelle. Si vuole ve ne siano due sorti, cioè una più grossa dell' altra, ma io non la vidi.

SCHIAREA T. *Sciuria* voce contadinesca Lombarda. *Orvale*. *Toute bonne* fr.

Appartiene al genere *Salvia* di Linneo, per cui vedi l' articolo SALVIA. Chiamasi *Salvia Solarea*. I suoi fusti si alzano cinque o sei piedi. Sono duri e pelosi; le foglie foggiate a cuore, ovali, grandi, grinze, pelose, dentate; le brattee più grandi dei calici, concave, appuntate, colorate; fiori in ispiche terminanti a verticillo, quasi sessili, di un odore penetrante, del tutto bianchi e leggermente porporini. Quantunque spontanea in molti luoghi d' Italia, trovasi però coltivata negli orti, in cui seminata una volta non si perde mai più. È molto adoperata per dare l'odore ai gelati. Dove manca il luppolo serve per dare odore alla birra. Per lo stesso fine s' infonde nell' aceto. Altre volte si usava in medicina. È pianta che dura due anni.

SCORZONERA. T. *Scorsonere* fr.

Appartiene al genere *Scorzonera* di Linneo, classe XIX, ord. I. Ha un involucro bislungo, embriciato; le scaglie diseguali, scariose nel contorno; il ricettacolo nudo; i pappi piumosi o sessili. Se ne adoprano due specie per la tavola.

SCORZONERA DI BOEMIA. *Scorzonera humilis*. Ha il fusto semplice con un solo fiore. Foglie a lancetta, piane, nervose. È spontanea dell' Italia al di là degli Appennini. Pure viene coltivata negli orti perchè vi acquista un sapore che è più delicato.

SCORZONERA DI SPAGNA. *Scorzonera hispanica*. Il suo fusto è ramoso. Le foglie intiere

che abbracciano il fusto, dentellate a sega. Amendue hanno una radice carnosa, grossa circa un pollice, e lunga più di un piede, ed è quella parte che si adopera cotta, candita, o sciroppata. In molti luoghi però si preferiscono le carote, e quella è sconosciuta. Propagansi per semenze che si pongono in autunno a settembre, ovvero in primavera a marzo. La prima specie ama un terreno argilloso. In fatti la vedono in esso vegetare assai bene que' di Volterra. Però la seconda riesce benissimo in un fondo sciolto ed un po' umido. Rendesi in conseguenza necessario che sia lavorato profondamente ogni pezzo di terra in cui si vuole che prosperi la Scorzonera. Non devesi concimare con letame che non sia bene scomposto, almeno secondo prescrivono tutti gli autori. Siccome il suo seme tarda ad uscire di terra, così bisognerà seminarla per tempo, e se la stagione vada asciutta converrà irrigare onde favorire lo sviluppo del medesimo. Sarà meglio badare di non seminarla troppo fitta. Alcuni la pongono con ordine in tante file, distanti otto o dieci once, se ne coltivano molta, o si contentano di metterne una fila in confine a qualche porca. In qualunque caso nata che sia la diradano in maniera che rimangano fra cadauna pianticella due o tre once di spazio, mentre il lasciarla più fitta impedisce alle radici l'ingrossare, che è quanto si desidera. Dopo levate le piante superflue, operazione da farsi quando abbiano quattro o cinque foglie, si procederà a sarchiare ac-

cumulando un po' di terra presso alla pianta, e si ripeterà ciò nel corso della state tre o quattro volte. Se nel tempo suddetto si veggano alcune piante cacciare il fusto, bisognerà tagliare il medesimo affinchè non vada in fiore e perdasi la radice. È però un errore troppo accreditato quello di tosare le foglie. Questa operazione, la quale credesi vantaggiosa, è per lo contrario molto nociva, mentre le radici di una pianta non crescono se non se in proporzione che le foglie anch'esse vi concorrano, mediante il nutrimento che loro trasmettono. Ne' tempi di maggiore siccità si irrigherà. Verso il principio dell'inverno si cominciano a cavare le radici, e si continua come si suol fare delle rape in molti luoghi. Ma se abbiasi ragionevolmente da temere del rigore soverchio della invernata, allora si estrarranno e si custodiranno, come abbiamo veduto potersi praticare, parlando della conservazione di varj prodotti ortensi nella Prima Parte. Le medesime però sono buone soltanto entro il primo anno, mentre in seguito, ancorchè s' impedisca loro di far il fiore, rimangono sempre dure e tigliose, o divengono vote e per conseguenza amare e cattive. Sono stato assicurato che in qualche luogo anche le vecchie radici sono buone; ma non le preferirei giammai. Nella massima parte dell' Italia non vi è bisogno di riparare da' rigori dell' inverno le piante che si lasciano per averne la semente. Non ve n' è forse alcuna, i segni della cui maturità siano più palesi. Ciò è quando apertosi il calice essa

si mostra a nudo tutta fuori del medesimo; e non si ha che a coglierla, avvertendo di non toccare que' semi che stanno fortemente aderenti al ricettacolo.

SEDANO *Céleri* fr.

Appartiene al genere *Apium*, pel quale vedi PREZZEMOLO. I botanici ne fanno una varietà dell'*Apium graveolens* e lo dicono *Apium graveolens dulce Italorum*, giacchè agl' Italiani si vuole attribuire di avere estratta questa pianta da luoghi paludosi in cui cresce spontanea e di averla introdotta negli orti e miglioratane la qualità. Non è qui luogo di esaminare se ciò sia vero. Mi contenterò di far osservare che il Sedano era noto agli antichi, e parmi fosse il loro *Elioselino*, che forse coltivavano senza alcuna particolare cura, o raccoglievano dai luoghi paludosi, come si fa pure oggi nelle terre ferraresi che presentano lunghi e vastissimi strati di *torba* detti *cuore*, nei quali si vede spuntare senza veruna opera dell'uomo il sedano, che se non arriva in bontà a quello degli orti è però gradevole, e perciò si mangia comunemente. Aggiungerò poi che ai tempi del *Tanara*, cioè poco dopo il principio del secolo XVII, egli scriveva essersi da poco tempo introdotta la coltivazione dell'Appio cui egli chiama *Sceleri*. Non è neppure tanto facile il distinguere le varie sorti che gli ortolani distinguono di Sedani, nè io lo farò che a tentone dopo di avere indicata la descrizione della specie botanica che è la seguente: Radice a fittone, fibrosa, oscuro-rossiccia al

di fuori, è bianca internamente. Lo stelo è grosso, nodoso, e striato. Le foglie sono pennate o bipennate, e le foglioline che la compongono sono cuneiformi, incise, larghe e lisce. I fiori per lo più sortono dalle ascelle, di color bianco, coll' ombrella sessile, ordinariamente senza involucro.

Sedano quarantino. Ha il picciuolo o gambo della foglia più largo di ogni altra sorte, ne produce in maggior copia, rimane basso, ed ha un sapore più dolce. Viene così detto dalla rapidità colla quale giunge al caso di essere colto.

Sedano lungo. Sedano milanese? Sedano lombardo? Cresce alto, ha il picciuolo delle foglie più sottile del primo, regge meglio al gelo, lo che per gli ortolani è molto utile; ha le fibre più rigide, ed è d'ordinario meno succoso.

Sedano rosso. Sedano tedesco. Cresce quasi all' altezza di quattro piedi, diventa molto grosso, ha le fibre dure più degli altri, sapore forte, e color rosso, che conserva ancora quando è privo della luce, per cui è rifiutato in alcuni orti.

Sedano di foglia corta. È il più piccolo dei Sedani, ma le sue foglie sono le più dure. Io però temo che queste tre ultime sorti siano varietà puramente accidentali. È certo che fra i Sedani nel regno d' Italia portano il primo vanto que' di Novara; pure il signor Professore *Biroli* in una sua Memoria inserita nel terzo volume degli Annali di Agricoltura da me compilati, così

scrive. „ Ho spediti i semi più volte nei vicini dipartimenti dove coltivansi come presso di noi, ma il risultato non fu il medesimo. Acquistarono l'altezza, e la grossezza dei nostri, nei contorni di Pavia, ma non il gusto e la delicatezza delle fibre. „ Egli è d'opinione, alla quale io mi sottoscrivo, che i Sedani novaresi debbano gran parte dei loro pregi al clima di quel paese.

Sedano rapa, che è il *Céleri-Navet* dei Francesi, comunemente fra noi detto *Sedano rapino*, produce una radice grossa, ovale, dolce, e allorchè cotta è di un gusto squisito. Le sue foglie sono stese orizzontalmente nel terreno.

Sedano sedanina. *Apium Celeri graveolens* T. Questa specie o varietà si distingue dalle altre perchè rimane piccola, e non mai, ad onta di qualunque coltivazione, acquista le buone qualità dell'altra, nè ingrossa. È coltivata per mangiarne le foglie e non i gambi.

Un fondo sciolto, ricco di succhi, fresco, atto a poter essere adacquato, e lavorato con diligenza si richiede per avere buoni Sedani. Questi certamente riescono più saporiti nei paesi elevati, che nelle basse pianure, lo che trovo dovere necessariamente verificarsi, mentre le ombellifere sono sempre migliori all'alto che al basso. Ne' luoghi freddi e settentrionali la seminagione ritarda. Nel Napoletano si comincia questa in gennajo e febbrajo e si rinnova in primavera. Così se ne ha per più lungo tempo, e più precocemente. Colà non vi è bisogno di forzare lo

sviluppo de' semi col letame. In generale il marzo viene stabilito, siccome il mese il più atto, per questa seminagione. Tutti raccomandano di trapiantare senza intaccare le radici. Perciò vedesi quanto sia necessario l'ubbidire al precetto che inculca la seminagione rara, precetto che agli ortolani non puossi abbastanza ripetere. Il terreno ben morbido per seminarlo, mentre le sementi piccole e difficili a nascere, o se siano troppo oppresse (e perciò si coprano poco) o se manchino di acqua, potranno perire. Quantunque tardino a svilupparsi ordinariamente, come scrivono tutti, pure io ne ho vedute germogliare entro venti giorni più e più volte. Alcuni seminano fitto il Sedano e poi lo trapiantano un po' più alla larga. Questo è un metodo detestabile. Piuttosto si diradino colle mani nel semenzajo. Nel trasponimento si avverta di non danneggiare le radici. Potrebbe chi avesse bisogno di risparmiare questo trasponimento seminare i Sedani nei fossetti o solchi che separano le porche. Queste danno all'ortolano lattughe od altro erbaggio di breve durata. Levato questo, la terra della porca servirebbe assai bene a calzare i Sedani. Veggo vendersi ne' mercati i Sedani da trapiantare. Questi vi sono mal custoditi; e perciò non fanno mai la riuscita che si pretenderebbe. Io non dirò che gli ortaggi da trapiantare venduti così non allignino, ma non converrò mai che sia un buon metodo, e che le piante vi guadagnino, della qual cosa ho già parlato nella Prima Parte. Al-

meno pongansi nell' acqua quelle che si comprano nelle piazze, e vi si stemperi un po' di letame bovino, e così si verranno a ristorare. Sia il recipiente però tale che le piante vi stiano immerse alquanto meno della metà della loro altezza. Alcuni piantano i Sedani in una stessa fila, ponendone due ordini, ed altri ne pongono un solo. Certamente questi fanno meglio. Avvi chi letama il fondo su cui li pone, e chi si contenta del letame dato prima. Pare che quelli l'indovinino. S' imbiancano i Sedani in varj modi. Noi Italiani, a quanto mi è noto, ci contentiamo di coprirli alzando terra e seppellendoveli in mezzo, coll'avvertenza però di lasciare fuori la cima di que' che si vogliono conservare in inverno, ed un terzo di que' che s' imbiancano da mangiare per l' estate, o per l' autunno. Fuori d' Italia tengono un altro metodo. Cominciano dal legare ogni pianta con tre legami, come si fa da noi co' cardi, e pongono fra le piante della vecchia paglia su cui ha dormito il bestiame, empiendo tutti gl' interstizj che vi sono. Poi li adacquano ogni ogni giorno, se per innovazione, ed ogni tre se per irrigazione ordinaria. In un mese, ed anche più presto diventano bianchi, ma ne periscono non pochi. Si pretende che il Sedano facilmente contragga l' odore del concime col quale fu letamato. Ho qualche motivo di sospettare, che bisogni astenersi dall' applicar loro materie escrementizie receuti. Ora verranno queste generalità

dilucidate coll' aggiungere qui in gran parte la Memoria del citato signor Professore *Biroli*.

„ Qualunque sia la varietà del Sedano, si semina in vivajo per trapiantarlo: i quarantini seminansi in febbrajo al primo disgelo sopra un letamiere ancor caldo, coperto da un palmo di ottima terra da orto. Questi si trapiantano al principio di maggio e si mangiano in luglio, agosto, o settembre. Gli altri seminansi verso il fine di marzo in terra comune senza preparazione, dove crescendo più lentamente non si trapiantano che in luglio od agosto per averli nell' inverno. „

Qui non posso a meno di non riportare un precetto del nostro *Affaitati*, il quale inculca di non letamare la terra su cui seminasi il Sedano, ma soltanto quella su cui poi trapiantasi; mentre, dice egli, guai se il terreno su cui si ponga ad ingrossare non sia di migliore natura, correrà pericolo di languire. Ciò mi fa tornar in mente la querela di que' che ho veduti io in estate comprare bellissimi Sedani nelle piazze, e nell' inverno averne brutte piante. Ne incolpavano la stagione, e non mai la loro scioperaggine che non permise loro di procacciarsi le pianticelle buone. „ La seminagione, segue il professore di Novara, tiensi rada perchè l' esito favorevole dipende molto dal facile sviluppo della prima età; le radici troppo vicine si rubano la nutrizione ed intristiscono le pianticelle. Non amano i semi di essere ricoperti, e basta spanderli, ed eguagliare il terreno col rastrello, per coprirli a sufficienza.

La scelta dei semi non è indifferente: le piante che portano i semi nell'anno medesimo si rifiutano; in vece si preferiscono i semi di quelle che hanno passato l'inverno, e che si mostrarono più vigorose delle altre. Stanno coperte di terra come diremo, ed a poco a poco si scalzano in primavera per avvezzarle alla luce. Inalzano lo stelo, e cominciano a spiegare le ombrelle. Si tagliano tutte le ombrelle piccole e stentate, acciò si perfezionino le altre. I semi maturano in luglio e si colgono di buon mattino prima che svapori la rugiada, altrimenti cascano con molta facilità. Si espongono al sole per due o tre giorni, e si conservano per cinque o sei anni in un luogo asciutto, avvertendo però di preferire i semi dell'anno perchè germogliano più facilmente. Il semenzajo si tien mondo d'ogni altra erba, sarchiato di quando in quando e spesso adacquato, massime quello situato sopra il letamiere, perchè nativi i Sedani de' luoghi palustri, riconoscono nella umidità l'alimento più favorevole massime nell'infanzia. Nel giorno antecedente alla trapiantazione si lavora profondamente la terra colla vanga negli orti, e coll'aratro nei campi. Poi si riduce in ajuole più o meno larghe, e si formano dei fossetti paralelli, distanti l'un dall'altro un braccio e mezzo, profondi circa quattr'once, e larghi egualmente: sul fondo si pone uno strato di ottimo concime, ma decomposto perfettamente all'altezza di due once, e copresi poi con un'oncia di terra. Il miglior concime è il cavallino;

alcuni preferiscono quello dei bachi da seta anche perchè meno amico del grillo-talpa. Altri mescolano la terra col concime nella fossa, altri vi piantano i Sedani lasciando i due strati di terra e di concime discosti. I primi dicono che la terra rimane più ferace, ed i secondi rispondono che il grillo-talpa cagiona notabili guasti, e le pianticelle mettendo radici nella terra semplice si sostengono se quelle sotto vengano recise. Arrivato il Sedano ad una certa forza non teme più siffatto guasto. Riescono belli coll' uno e coll' altro metodo. Pei Sedani quarantini tengonsi meno distanti le fosse, perchè esigono minore incalzatura. Chi desidera Sedani perfetti li pianta nel mezzo della fossa una fila sola tenendoli distanti un palmo ciascuno. Colui che preferisce la quantità ne pone due file, una per ciascun lato della fossa. In quest' ultimo caso conservano le medesime qualità, ma riescono molto meno voluminosi. Dove il fondo soffre l' allagamento nocivo a questa coltivazione, tengonsi larghe le porche, si fiancheggiano con un profondo fosso, che serve di colatojo, e serbatojo per le acque che si spandono colla pala al bisogno, e piantansi i Sedani in fossi trasversali da coltivarsi come gli altri disposti pel lungo, nei quali l'acqua finisce dall' acquedotto principale. „

» Vedonsi i Sedani coltivati nei campi irrigabili ben concimati, lavorati col semplice aratro, piantati nel quarto solco, e trattati nel resto, co-

me diremo in appresso; questi per noi Novaresi sono mediocri ma superiori a quelli del Milanese. Quando i Sedani quarantini hanno l'altezza di circa tre pollici si possono trapiantare; i verni, all'opposto, si trapiantano quando sono alti un palmo. Molti usano troncare a questi la cima delle foglie, ma i più esperti riguardano dannosa questa operazione, ed io sono del loro sentimento perchè nemico di tutte le ferite e lacerazioni delle piante sane. Lo stesso dicasi delle radici che alcuni vogliono mozzicare, mentre altri prescrivono doversi lasciare intatte. Nello strappare dal vivajo le pianticelle colla vanga si usa la cautela di non guastare le barboline; l'operazione si eseguisce verso sera, od in tempo nuvoloso. Le pianticelle di mano in mano che levansi dalla terra si collocano in un vaso d'acqua; trapiantate si bagnano, ed in questa maniera non soffrono il menomo danno e sembrano nate sul luogo. Queste cautele però non sono di assoluta necessità, perchè succede un piccolo commercio dei semi da trapiantarsi, i quali conservansi fuori di terra, in luogo fresco ed umido per alcuni giorni, e trapiantati non riescono male, ma perdono le prime foglie, e rimangono deboli per qualche tempo, nè possono raggiungere i primi; sarà quindi lodevole la pratica di piantarli appena dopo spiantati. Radicate le pianticelle si zappano di quando in quando per tener soffice la terra, aggiungerne piccola porzione intorno ai pedali, ed estirpare le erbe selvatiche. Nello zappare si con-

serva sempre un solco lungo l'incalzatura dei pedali per farvi scorrere l'acqua. Nelle terre argillose restano piccoli e duri i Sedani. Coltivansi perciò nelle così dette *oriole*, cioè nè troppo sciolte nè tenaci; ma le irrigazioni sono quasi giornaliere e ritiensi che nel tempo estivo vogliono essere bagnati un'ora al giorno senza che l'acqua cessi dal correre, e mai ristagni. Arrivati ad una certa altezza s'incalzano quelli che vogliónsi mangiare i primi, giacchè non usiamo vestirli di paglia come i Francesi, nè coprirli di concime decomposto come in Inghilterra. Si coprono colla terra lasciata tra l'uno e l'altro solco. In pochi giorni acquistano i quarantini la bianchezza opportuna, e gli altri in maggior tempo, ma conservansi poi in ottimo stato sino alla primavera. I quarantini s'incalzano in maniera che le foglie siano fuor di terra per un palmo almeno, perchè nell'estate sorbollono; quelli d'inverno, all'opposto, si coprono di terra sino alla cima. Dicono i nostri ortolani che la terra che serve a coprirli li nutrisce. Provai a vestirli di paglia, imbiancarono come gli altri, ma restarono in fatti meno delicati. „

È necessario da sapersi che il rincalzamento dei Sedani indicato dal signor *Biroli*, e da me pure, per farli bianchi, non è da farsi tutto ad un tratto, ma a poco a poco, ed in proporzione che la pianta cresce. Quelli che usano legarli alzano la terra tre volte secondo che tre o quattro sono le legature. Chi volesse farlo tutto in una

volta riprese rovinerebbe le piante. Anzi chi la eseguisse in più riprese riuscirebbe meglio. È inutile il notare che trovandosi foglie guaste bisogna levarle potendo esse corrompere ancora le sane. Quando il terreno è asciutto ed è caldo gioverà l'irrigare; ma bisogna astenersene se umido sia il terreno, o piovoso il cielo. Avvertasi pure nel dar terra di operare in modo che non vi resti alcun vôto o fra le parti della pianta o fra quelle e la terra. Sarà agevole l'assicurarsi dell'ultimo, ma se non vi si ponga mente e si accostino e visitino bene le prime, avverrà che molte piante patiscano. I Sedani imbianchiti senza l'acqua sono più saporiti. Un bravo ortolano seminando a più riprese i Sedani se ne procura per tutto l'anno. A Verona ne seminano d'autunno per la primavera. Può seminarne da febbrajo a tutto giugno. Alla fine di luglio li trapianta. Altri ne pone in agosto, ecco assicuratane la ricolta per l'invernata.

I Sedani rapini, dei quali gli scrittori ammettono due varietà, cioè una bianca e l'altra screziata color di rosa col fondo bianco, vogliono un terreno sciolto, profondo, molto sostanzioso entro cui liberamente possano dilatarsi. Seminasi rara questa sorta in marzo tardi, o in aprile. Si dirada se fitta, lasciando almeno quattro pollici di distanza fra l'una e l'altra pianta; anzi v'è chi consiglia a seminarla regolarmente lungo qualche porca. Deve, quando occorra, innaffiarsi, ma meno assai di quello facciasi co' Sedani. Isolata, ingrossa e diventa questa radice migliore. Sarchiandola si

anderà con destrezza. Si comincia a cavare verso la fine dell'autunno e può seguitarsi senza levarle di terra qualora l'invernata non sia nè troppo rigida, nè di soverchio umida. Ne' luoghi freddi può estrarsi prima dei forti geli, e custodirla come abbiamo veduto nella Prima Parte custodirsi le radici delle altre piante. La semente si coglierà da individui che si avrà avuta la precauzione, se la stagione lo abbia chiesto, di mettere in vaso, o da piante ben mantenute, e lontane ciascuna un piede. Nel resto si opera come col Sedano. Così pure coltivasi il *Sedano Sedanina* o *l' Erba Sedanina*. Noti sono gli usi dei Sedani. Il seme della *Sedanina* polverizzato uccide i pidocchj, e le foglie si adoperano in insalata.

SEDANO DI MONTAGNA. Appartiene al genere *Ligusticum* di Linneo, classe V, ord. II, che ha il calice con cinque denti; le corolle eguali; i petali interi ed arricciati; il frutto bislungo a quattro solchi, e a cinque scannellature elevate. Vien detto *Ligusticum Lepisticum* dai botanici, ed *Ache de montagne* dai Francesi. Ha gli steli voti, articolati, lisci, un poco ramosi; le foglie due volte pennate grandi; le foglioline romboidali alla base; ed i fiori giallastri in ombrelle.

Ho notata questa pianta perchè gli scrittori di cose ortensi talora la registrano, e perchè avendo un odore aromatico simile a quello del Sedano e la sua radice attiva quanto quella dell' angelica, alcune volte può tornare l'averne nell'orto, quantunque sia spontanea delle nostre montagne. I se-

mi debbono spargersi, appena sono maturi, all'ombra, in terra leggiera od arenosa, ma piuttosto buona. Nata non domanda cure particolari. Per conservarla nell'orto sarà ben fatto di andarla ringiovanendo. Ciò può eseguirsi in primavera, od anche meglio in autunno separandone le radici.

SENAPA Cr. *Moutarde* fr.

Appartiene al genere *Sinapis* di Linneo, classe XV, ordine II. Il suo calice è aperto e cascante, composto di quattro foglie. Ha quattro petali con le laminette diritte; quattro glandule nel disco dell'ovaja; siliqua bislunga, nodosa alla base, con due nicchj, molti semi, la trammezza più lunga delle valve, terminata da una linguetta che sporge in fuori. Vien detta *Sinapis nigra*. È pianta annua. I suoi fusti sono ramosi, un po' vellutati, striati, alti due o tre piedi; le foglie inferiori hanno il picciuolo, sono alate, aspre al tatto, col lobo terminale molto grande, puntuto e dentato. I fiori gialli, piccoli, disposti a spica flacida. Nasce spontanea in molti luoghi dell'Italia. Chi volesse coltivarla la sparga in primavera o, se vuole ancora, in autunno, sopra un terreno sciolto ma sostanzioso, schivando il tenace o cretoso. Si dia un buon lavoro al terreno, e si sarchierà, nata che sia la pianta, se ve ne sia bisogno; nè se le permetterà di stare ristretta; per ciò seminarla eguale ma piuttosto rara. I semi che si colgono verso la fine dell'estate sono adoperati nella medicina, e per la mostarda. Siccome non possono maturare tutti egualmente in una

volta, e si correrebbe pericolo di perderne una porzione se si volesse aspettare che fossero ben maturi que' di sopra, si tagliano i fusti quando sono diventati gialli da cima a fondo, e si mettono in luogo asciutto, poi si battono passato almeno un mese, facendo uso di bacchette, e non di verun istrumento pesante; deve procurarsi che si rasciughi bene prima di chiuderla, mentre teme assai l'umido che non rare volte la fa perire. Non dura buona che appena un pajo d'anni. Alcuni preferiscono la *Senapa bianca*. Questa si può coltivare come quella. Io non so rattenermi dal trascrivere quanto in proposito della Senapa ha detto il signor *Targioni* nel volume secondo delle sue Lezioni di Agricoltura, parlando dei semi della Senapa. „ Questi semi pestati e polverizzati costituiscono la Senapa, che si mette nel mosto o sapa, e dicesi allora *mostarda*: acquista essa maggior forza e sapore ed odore volatile se s'impasta con acqua bollente, e si tiene coperta, perchè allora la sostanza gommosa si scioglie dall'acqua con la quale si spenge la Senapa. Si fa gran conto della Senapa in Inghilterra, perchè da quel paese, dove se ne fa grand'uso, ci viene in bottiglie ben difesa, e a caro prezzo: è veramente migliore della più comune o sia di quella che si vende pestata, e ridotta in farina semplicemente; per altro questa così detta *Senapa d'Inghilterra* non è coltivata in quell'Isola. Comprano gl'Inglesi la Senapa in Italia, ed in altri paesi, e polverizzatala, ne cavano il fiore o farina più

leggiere e migliore, la quale è quella che ci viene in bottiglie, come ho detto. Si può avere la stessa Senapa eguale a quella d'Inghilterra dalla nostra comune, coltivata nell'Aretino, purchè prendasi la più sottile detta *il primo fiore*, che passa per setaccio fino, e che da una libbra per esempio, non se ne cava che un'oncia e mezzo, o al più due once; e questa allora riesce assai meglio e da preferirsi a quella d'Inghilterra, perchè più fresca, come ne è stata fatta la prova. „

SERPILLO. T. *Serpolet Sauvage* fr.

Appartiene al genere *Thymus* di Linneo, classe XIV, ordine I. Ha il calice a due labbra, con cinque denti a foggia di setole, di cui tre superiori. L'apertura di esso calice è chiusa da peli; la corolla è bilabiata: il labbro superiore piano e alquanto incavato; l'inferiore ha tre lobi, il medio de' quali più largo, intero o intaccato. Chiamasi *Thymus serpillum*. È spontaneo in tutti i luoghi elevati dell'Italia. Ha i suoi fusti legnosi, strisciantisi sul terreno; ramosi, più o meno vellutati; le foglie opposte, piane, ovali, un poco ciliate, più o meno vellutate, i fiori rossi o bianchi disposti a spiche o capolini nell'estremità dei ramoscelli. Se ne distinguono due sorti, cioè il

SERPILLO SELVATICO ed è il descritto *Thymus serpillum* che ha diversità nel colore de' fiori, nell'avere sereziate le foglie. Ma facilmente perde queste accidentali qualità. Bensì ve ne è un'altra, che a meno che non si moltiplichi di semente, a quanto però dice *Miller*, contro cui non

ho fatti in contrario, conserva una qualità che ad un ortolano giardiniere può farla tenere per una specie separata ed è il

SERPILLO CEDRATO. *Thymus serpillum odore citri*. Il peggior terreno, purchè asciutto e soleggiato, diventa ottimo per questa pianta. Si propaga colla separazione delle pianticelle, e ponendone ancora semplicemente dei rami, tanto in autunno che in primavera. È commendevolissima questa pianta non che il Serpillo comune, perchè una delle migliori per le Api.

SISARO. *Berle des potagers. Chervis* franc. *Radice di zuccaro* di molti.

Appartiene al genere *Sium* di Linneo, classe V., ord. II. Il suo calice è intero; i petali sono foggiati a cuore; il frutto è quasi ovato, compresso, striato. L' involucro è formato da molte foglie. La sua radice è carnosa, formato da fascetti rossastri o bianchi sucidi. Il suo fusto è nodoso, scannellato, alto quattro o cinque piedi, colle foglie alterne, alate con foglia dispari all' estremità. I fiori sono bianchi. Chiamasi *Sium Sisarum*. In Germania, e forse altrove, è coltivata, ma in Italia non è a mia cognizione se lo sia, e no certo ne' paesi che abito. Vuole un terreno profondo, leggiero, e benissimo divelto a due puntate di vanga. In due modi propagasi. Seminasi al principio di marzo o alla fine di febbrajo regolarmente in file. Nato, si sarchia e si dirada, la quale avvertenza è essenziale. Lavorare spesso colla zappetta, ed irrigare, non però estre-

mamente il Sisaro, è un assicurarne la prospera vegetazione. Teme però la troppa acqua, ed i luoghi ov' essa facilmente stagna non gli sono punto propizj. Si può ancora moltiplicare col mezzo dei tubercoletti che sortono dal ceppo della pianta, separandoli. Questi vengono più presto delle sementi. Siccome è la radice della quale si fa uso, così affinchè questa ingrossi, appena esce il fusto, lo che suole avvenire anche nel primo anno, bisogna tagliarlo. La pianta va in semente in settembre. Essendo del primo anno la medesima è cattiva. Raccolta, devesi esporre al sole, poi chiuderla in un luogo asciutto. La grande dolcezza di questa radice la rende accettevole a molti, ed altri appunto per questo non l'amano molto. Alcuni ne estrassero dello zuccaro o dell' amido. Altrevolte serviva agli usi della medicina.

SMILACE. *Liset picquant* franc.

Appartiene al genere *Smilax* di Linneo, cl. XXII., ord. VI. Il fiore mascolino ha un calice di sei foglie, senza corolla a meno non si voglia per tale ritenere il calice. Il fiore femminino ha il calice o corolla come nell' altro; tre stili, e bacca di tre cavità con due sementi. Dicesi *Smilax aspera*. Il fusto è angolato, con pungiglioni; le foglie sono foggiate a cuore acuto, dentato, pungiglionate, con nove nervi. Ho notata questa pianta rampicante, sempre verde, e perenne non già per consigliare a formare siepe all' orto, lo che starebbe benissimo, ma perchè i suoi teneri

rampolli in primavera mangiansi come gli sparagi. Oltre a ciò, la sua radice da alcuni è prescritta per medicina. Ama i luoghi elevati. Mal riesce al piano. Propagasi facilissimamente colle radici in autunno meglio che in primavera.

SMIRNIO. T. *Grand Persil. Grand Ache. Maceron* franc.

Appartiene al genere *Smyrnium* di Linneo, classe V., ord. II. Calice intero poco apparente. Ha cinque petali, quasi eguali, aguzzi, catenati, un poco ripiegati. Frutto bislungo ovato, striato, rostrato. Fiori sterili nel centro dell'ombrella. Dicesi *Smyrnium olusatrum*. Ha il fusto alto più di un braccio e mezzo. Le sue grandi foglie radicali triternate, le altre ternate, opposte, con la guaina lanuginosa negli orli. Le fogliioline sono picciolate, a seghetta, ed appuntate. Gl' involucri parziali sono molto corti. I fiori gialli. Quantunque questa pianta non sia forse coltivata che negli orti botanici, la pongo fra le ortensi perchè esisteva a' tempi de' Romani, ed era il loro *Hypposelinum*, e ne mangiavano. Ama i luoghi freschi e piuttosto umidi, e prospera negli orti vicini al mare. Si propaga per seme da spargersi in primavera. Vuole essere innaffiata nei grandi alidori, e non è punto difficile a conservarsi come l' ho provato avendola coltivata molto tempo. Altre volte s' imbianchiva come si costuma oggi coi sedani, e se ne mangiavano ancora le tenere foglie come si fa di presente del prezzemolo.

SODA. *Salsole Soude* franc.

Appartiene al genere *Salsola* di Linneo, classe V., ord. I. Ha il calice di cinque foglie; manca della corolla; ha la cassula ricoperta dal calice con un solo seme spirale. Chiamasi *Salsola soda*. Ha i fusti diritti, erbacei, lisci; le foglie lunghe, carnose, lineari non pungenti. I fiori nascono dalle ascelle, e sono per lo più solitarj. Mangiansi cotti i polloni in insalata. Seminasi a tale effetto in ogni tempo, ma specialmente in primavera. I Roscani (che questo è il nome volgare dato alla Soda ne' luoghi ove coltivasi per cibo), ricercano buon terreno e di essere spesso zappati, innaffiati e liberati dalle erbe cattive. Quando alcune piante hanno prodotto il seme, si colgono, si fanno diseccare, e si estrae il medesimo.

SPARAGIO. Spazzole T. *Asperge* franc.

Appartiene al genere *Asparagus* di Linneo, classe VI., ord. I. È privo di calice, ha la corolla persistente, divisa profondamente in sei parti, tre delle quali interne, ripiegate nella sommità. Stigma trigono. La bacca è globosa con tre logge, in ciascuna delle quali sono due semi. Chiamasi *Asparagus officinalis*, di cui gli ortolani distinguono più sorti, alcune delle quali riferirò dopo di avere data la descrizione botanica della specie. Escono dalle radici dello Sparagio dei getti, che sono appuntati e coperti di scaglie, piuttosto ovali, erbacei, diritti, gracili, che si tagliano giovanetti e si mangiano. Adulto il fusto diventa legnoso, ed è vestito di rami aperti. Le foglie sono lineari, setacee, molli, lunghe, puntute, e di

un verde chiaro come i rami : I fiori nascono nelle ascelle delle foglie, o solitarj o riuniti a due o tre insieme. Il frutto diventa rosso. Le radici dello Sparagio non durano che tre anni, ma se ne formano delle nuove ogni anno e fanno tre strati. Siccome le nuove radici si producono sempre nella parte superiore della pianta, la fanno alzare, e così essa dura fintantochè le radici siano arrivate ad eguagliare la superficie del terreno. Ho creduto necessario l' aggiungere tale particolarità, che distingue questa pianta da molte altre, perchè così si rende ragione del metodo che si deve essenzialmente tenere onde avere nna buona sparagiaja.

Le sorti conosciute più in Italia sonole seguenti:

SPARAGIO DI RAVENNA. Sparagio marittimo. *Asparagus officinalis maritimus*. Distinguesi dagli altri per avere le foglie un po' più grosse, e grandi. Ha più sapore, secondo alcuni, dello Sparagio coltivato. Cresce spontaneo nelle campagne di Ravenna e serve di cibo a molta povera gente. Non manca chi pensa essere i celebratissimi Sparagi olandesi lo stesso Sparagio marittimo che colà cresce per le campagne, ridotto a coltivazione regolare.

SPARAGIO VIOLETTO. Sparagio rosso. Sparagio di Polonia? *Asparagus officinalis altilis violacea*.

Distinguesi per essere il più grosso di tutti e di colore violetto, massime nel bottone, ed ancora al di sotto. Cresce a maggiore altezza. In-

tendasi della porzione che suolsi mangiare, che in questa sorte è la più lunga.

SPARAGIO BIANCO. Non cresce nè alto nè grosso come il primo, ma generalmente si ritiene essere più delicato, ed è più comune. Pare sia lo Sparagio d'Olanda. *Asparagus officinalis Belgarum?* Il suo bottone è alquanto biancastro, nè mai diventa violetto, o verde carico. Anche il gambo è piuttosto tendente al bianco. È più ferace di getti, e si conserva più anni.

SPARAGIO VERDE. È tutto verde tanto nel gambo che nel bottone. Rimane il più piccolo di tutti in grossezza; ma pare vinca in tenerezza. Limito a queste sorti la enumerazione degli Asparagi. Non sono persuaso di averle indicate tutte, ma sono altresì disposto a credere che il clima, il terreno, i concimi, le acque, e la coltivazione possano distruggere, o aumentare il numero di queste varietà, e che perciò non abbia a prestarsi molta fede ai cataloghi che ce ne danno gli scrittori. Ed è verissimo il ragionamento che appunto su questo proposito fa un moderno all'Articolo *Asperge* nel *Cours Nouveau d'Agriculture*.

È antichissima la coltivazione degli Sparagi in Italia. L'ultimo Capo della vera opera di Catone, giacchè quella che ci rimane è imperfetta, si aggirava, per testimonio di Plinio, tutta sul modo di formare la sparagiaja. Egli insegna a formarla di semi, e quando poi le piante da essi nate cominciano ad invecchiare atteso essere già

smunto il terreno, mostra come formisi nuova sparagiaja colle radici stesse. I moderni, in sostanza, non hanno fatto che perfezionare questi metodi. Se gli antichi vantavano gli Sparagi di Ravenna noi abbiamo e quelli e que' di Ferrara non meno celebrati. » Basterà dire, ripeterò qui il detto dal sig. dottor *Fapanni* nella sua eccellente Descrizione agraria di Mestre e Noale, che nell' Orto di Casa Pisani in Mestre si raccolsero Sparagi, ventiquattro dei quali pesarono otto libbre grosse venete, e fuori v' ebbe alcuno che era tanto grosso sino ad avere quattr' once di circonferenza. » Premetterò alcune generalità intorno alla coltivazione di questo ortaggio e poi riporterò i due metodi con alcune particolarità.

Il trovarsi queste piante naturalmente nei lidi arenosi e freschi; il prosperare ch' elleno fanno in riva al mare, e la proprietà che hanno le sue radici di alzarsi e formare più strati, insegnano; 1.° che il fondo migliore per esse è quello nel quale predomina una fina sabbia, e scarseggia l'argilla; 2.° che non deve essere eccessivamente secco; 3.° che l' esposizione sua è di mestieri che sia ben soleggiata perchè il freddo è piuttosto avverso alla loro prosperità; 4.° che hanno bisogno di molto nutrimento e di essere poste in modo che possano le radici alzarsi convenevolmente e trovare il mezzo di alimentarsi con eguale facilità. La sparagiaja situata in luogo umido o riesce male o perisce, o dà Asparagi scipiti. Quindi è che non vale la spesa di porre Sparagi ne' terreni

oretosi come dicono, o bassi. Devonsi piantare profondi, ed in fossette o solchi pure seminarsi. Trattandosi di semente si preferirà la primavera, e propagandole di semi l'autunno. Gli acconcimi o letami saranno sempre sostanziosi assai e di quelli che comunemente dicono *caldi*, su di che vedremo sotto le buone pratiche italiane che meritano di essere imitate. Posti i semi piantati, o le radici in fossetti, dovrà sulle sponde rimaner terra da andarla colmando onde le nuove radici che si formano s'innalzino in mezzo preparato ai loro bisogni. In prima gioventù si potranno negli interstizj degli Asparagi piantare insalate, ma non si permetterà che erbe inutili o dannose s'impadroniscano del terreno voto. S'intende che il terreno deve vangarsi profondamente. In Italia non ci curiamo di avere buoni semi, ed in generale troviamo più economico il propagare colle radici avendone ottime e buone. Taluno però ha provedute radici dall'Olanda, che dicono in qualche luogo *sparesina*. In seguito non ebbero a procurar seme nuovo, mentre anche le figlie sono divenute ottime. Pare che le ferraresi e ravennati possano meritare la preferenza. Volendo però cogliere i semi fra noi bisogna risparmiare alcuna parte della sparagiaja, mentre il continuo recidere dei sorgenti fusti debilita le piante, e per conseguenza le semenze rimangono nutrite assai malamente. Non potrei su questo oggetto che ripetere le cose già dette in questo proposito nella Parte Prima. Chi preferisce il metodo della

seminagione non si lasci indurre a fare il semenzajo per trasporre di poi, ma sparga le semenze ove devono rimanere. Che se nasceranno fitte potrà diradarle, e sarà minore fatica, maggiore economia di tempo e di braccia che non il piantare e trasporre le pianticelle. La seminagione dovrà essere regolare. Il seminare col pugno, come suole praticarsi colle lattughe, non conviene. Oltre a ciò, siccome fra ogni porca di Asparagi ne deve restar una vota, il primo metodo è più giusto. È inutile il pensare a formare una sparagiaja ove siano grillotalpe se prima non siano distrutti affatto questi pericolosissimi insetti. Chi forma le sparagiaje colle radici le scelga bianche, e rifiuti quelle che sono nere, o rotte. Questa è un' avvertenza essenzialissima, e tanto più vale per coloro che fanno venirle di lontano. Che se poi alcuno avesse, nel diradare la sua sparagiaja fatta di semenze, delle pianticelle di più, queste pure potrà impiegare. Siccome però la radice degli Sparagi è oltremodo fragile, così sarà necessario d' irrigare in tale occasione la sparagiaja onde, rimanendo bagnato il terreno, possa con maggiore facilità levarsi quella quantità di pianticelle che occorre senza che rimangano lese. Si è osservato che massimamente nell' estremità sono facili a rompersi, e, ciò che è peggio, rompendosi, marciscono.

Disputano alcuni quale sia il miglior metodo di formare le sparagiaje, cioè se colle sementi, ovvero per mezzo delle radici. L' autore da me più

volte citato, delle note di *Mitterpacher* all' edizione turinese, sta per le sparagiaje seminate. Non avendo fatti miei proprj nè osservazioni, e non volendo io sognare in queste materie, mi contenterò d' indicare alla meglio come seminare si possa un terreno di Sparagi dietro alle prescrizioni di tale scrittore aggiungendovi quelle avvertenze che mi parranno le più necessarie. » Un terreno grasso, dice egli, e netto da ogni pietra, spugnoso e ben macero è il migliore per gli Sparagi. Io ho veduta qualche sparagiaja fatta in eguale sorte di terreno, ma che di più confinava coll' argine di un canale non molto profondo, che quasi sempre aveva, anche nelle maggiori siccità, un sottilissimo filo d' acqua, ed ivi erano appunto i più vigorosi Asparagi. » Escavisi il luogo ove si vogliono seminare gli Sparagi alla profondità di un braccio. Si lastrichi tutto il pavimento di corna od unghie di bestie, e, in difetto, di ritagli da calzolajo, scarpe rotte, o almeno di letame bene abbondante, coprendo il tutto all' altezza di quattro dita di terra. Vi si seminino gli Sparagi piuttosto folti, perchè molti si perdono, molti nascono ed in un punto muojono: si copra il seme con altre due dita di terra ben purgata da ogni sasso, e per quell' anno non si faccia altro che tenere il sito ben netto dall' erbe. In ottobre si dia una letaminatura con letame ben macero all' altezza di quattro dita, e vi si soprappongano quattro altre dita di terra, e sempre si tengano mondi dall' erba. Quando cominciano a

nascere e spuntare gli Sparagi, si strappino quelli che rendono il sito folto, lasciando i più robusti alla lontananza di un braccio l'uno dall'altro, perchè gettando molte radici non s'intrichino e marciscano. Dopo ciò si ingrassino nuovamente con letame macero nell'ottobre successivo, e vi si aggiunga un palmo di terra ben monda nè più altro si faccia sino all'ottobre dell'anno terzo fuorchè sarchiare. Giunta quest'epoca si letami di nuovo e si colmi la fossa con terra buona e ben purgata. Non si colgano però mai i primi Sparagi, ancorchè ve ne fossero dei molto grossi e belli, altrimenti le radici s'indeboliranno. Le radici loro sono piene di occhj, dei quali il primo è quello che getta lo Sparagio: se questo si lascia, allora la radice nulla patisce, ma essa soffre moltissimo quando levatone il primo Sparagio getta l'occhio secondo, e gli si tolga il secondo Sparagio .... Le sparagiaje migliori sono le seminate .... L'esperienza dimostra che gli Sparagi non si colgono nè da seme nè da radice se non se compito l'anno terzo, cioè nel quarto. Dunque a nulla serve piantarne le radici. Gli Asparagi seminati crescono per molti anni e non si muovono dal loro sito; laddove gli Sparagi piantati di radice, dopo essere cresciuti per cinque o sei anni, vanno poi decrescendo, e producono frutti sottili, e si smuovono; e si alzano a pelo di terra le radici in guisa che si debbano tra pochi anni trapiantare .... Gli Sparagi nati di seme producono talli di molto maggiore grossezza, ed in maggior co-

pia. Le sparagiaje fatte nell' indicata maniera, massimamente collo strato di corna od unghie o ritagli di cuojo, dureranno per la vita di un uomo sempre nello stato eguale ed egualmente fruttifere, senza mai più muoverle quando non sono rovinate da insetti o sorci, e del troppo continuato raccolto annuale. »

Se i fatti corrispondono, la teoria pare che appoggi le prescrizioni dell' anonimo, essendo certo che le piante tutte nate da semente e coltivate in egual modo con altre trasposte vincono sempre in robustezza, beltà, e durata le altre. Ora siccome è pur certo che la natura ha data una legge generale di vegetazione a tutte le piante, modificata soltanto diversamente nelle differenti famiglie, così bisogna dedurre che anche negli Sparagi abbia ad aver luogo lo stesso fenomeno. Forse la poca diligenza nel cogliere i semi, e ancora l' essersene perduta quantità per la combinazione di molte critiche circostanze che gli ortolani non si vollero dare la pena di esaminare, avrà fatto stabilire a molti non doversi formare sparagiaje colle sementi. Ne' paesi nei quali io vivo, assai difficilmente potrebbesi trovare un poco di buon seme di questo ortaggio. Gli amatori però potranno procurarsene e tentare l' esperimento. L' Olanda ne dà la migliore. Avvertasi però che è necessario l' avere delle buone corrispondenze. L' impudenza dei venditori di sementi è inesprimibile, ed essi abusano per la massima parte dell' imperizia, e lontananza dei corrispondenti. È raro che i semi a noi spediti, massimamente

degli ortaggi più rari, giungano atti a svilupparsi felicemente. Se ne incolpa il viaggio, ma è la vecchiaja o cattiva condizione dei semi che si oppone al loro sviluppo. *Catone* consigliava seminare gli Sparagi mettendo i grani a due o tre insieme per ogni buca, facendo le buche col foraterra in diritta linea. Egli raccomanda molto l'esattezza in questa operazione, e vuole che riempiute le buche collo stesso foraterra vi si ponga poi sopra dello sterco.

Vengo ora a parlare dell'altro metodo cui trovo il più generalmente usitato in Italia. Ripeto anche una volta, essendo, secondo me, il punto più essenziale da bene aversi presente da chi voglia fare una sparagiaja, che il terreno detto *di due sapori*, *ludino molto*, *oriolo*, *volpino* da altri, sabbioniccio anzichè cretoso e ricco è l'unico atto ad alimentare Sparagi. La terra sia posta a mezzodì ovvero inclini da levante a mezzodì e schivi quanto si può levante e ponente, e sempre il settentrione, almeno ne' paesi posti nella valle Italiana. Si vangherà ed erpicherà con ogni possibile diligenza. Due puntate di vanga almeno si rendono necessarie. Le sparagiaje cui leggo fatte coll'aratro non potranno, generalmente parlando, essere proposte come modelli da imitarsi. Soprattutto la gramigna, e il succiamele debbono con ogni diligenza estirparsi. Disposto così e nettato il terreno, il quale ne' luoghi in cui la situazione non essendo delle più asciutte può risentirsi per le acque, sarà ridotto a *costiera*, cioè si presente-

rà a piano dolcemente inclinato, si dividerà il medesimo in tanti solchi profondi almeno sei palmi di nuova misura, larghi dodici e lunghi a volontà. La terra che si cava da essi si getterà sulle sponde. A contenere la terra si lascerà fra un solco e l'altro uno spazio doppio della larghezza del solco. Su questo spazio si getterà la terra e si colmerà in modo da non temere che cada e come dicono *a schiena d'Asino.* Vi è però chi l'alza e spiana in cima, e con suo vantaggio, mentre gli Asparagi sono giovani, nè colma è ancora la fossa, vi semina insalate o altri ortaggi di breve durata. Su ciò non vi sono che le circostanze che possano determinare il modo da preferirsi. Sarebbe desiderabile che le fosse si aprissero almeno un pajo di mesi prima di porre le radici. Ognuno ne vede la ragione, ma trovo pochissimi ortolani che abbiano questa previdenza. La mancanza di questa diligenza può nuocere assai alla cosa. Ma almeno si rende necessario il separare la terra alla superficie da quella che si cava dal fondo. Se quest'ultima rimane di sopra nella mucchia, quando dovremo coprire gli Sparagi o dar loro terra nel primo e secondo anno, avranno essi la peggiore. Perciò si devono, per quanto si può, aprire le fosse presto, e mescolare similmente la terra, o almeno avere la avvertenza quando giunga il momento di dovere servirsi di essa terra, di scegliere quella che si conosce essere la migliore e già fecondata.

Lavorato colla vanga ancora il fondo del sol-

to si stende sopra letame. Varie sono le pratiche usate fra noi, forse raccomandate più dall'uso o dalla comodità delle materie anzichè da una giusta scelta delle medesime. L'ortolano ferrarese vi stende del concime di majale all'altezza di due once; nel Napoletano preferiscono quello di pecora e seguono in ciò il consiglio di *Catone*, il quale appunto di questo vuole si governino. Vi è pure in Piemonte, ed in qualche luogo degli antichi stati veneti chi adopera unghie e pennoni, e cojacci. In generale però quello che è più adoperato è il letame di cavallo, e precisamente il più grasso e meno scomposto o misto a paglie. In ultimo luogo si mette il bovino. Dove poi sonovi asini e muli in quantità si dà volentieri di questo, e si osserva che ne profittano. Un agronomo mi assicurò che in un suo fondo un poco troppo umido per la sua situazione trovò utile di mescolare della cenere al letame di cui servivasi ad ingrassar la sparagiaja. La colombina e la gallinella poi servono ottimamente per governare le sparagiaje nel secondo o terzo anno. A Ravenna, ove pure sembra dovere essere qualche vestigio della coltivazione di un prodotto tanto celebrato a' tempi dei Romani, pare che i più attenti prescelgano e cojacci, frammenti di unghie che acquistano dai maniscalchi, e qualunque sorta di ritaglio od avanzi di pelli che si hanno nelle grandi officine ove quelle si conciano o si preparano. Sembra, almeno se debbasi prestar fede a quegli ortolani ravennati, che queste materie a preferenza di

ogni altro letame contribuiscano a produrre Asparagi più grossi. Maggiore è la dose, quanto più sterile è il terreno. Bisogna però anche qui aver presente la qualità del terreno per applicarvi il governo. Se sia esso sterile e sabbioso, e soverchiamente asciutto, allora i letami che stentano moltissimo a scomporsi non saranno i migliori. A Ravenna in vicinanza del mare, ed in qualunque altro luogo in cui la prossimità delle acque mantiene il terreno fresco e leggerissimamente umido, le sostanze che abbisognano di tempo e d'umido per iscomporsi dovrannosi preferire. Che se le terre siano piuttosto compatte allora vi si richiederà ridotto in buono stato, onde un letame di cavallo di quello che in frase villana *si taglia bene colla vanga*, gioverà più d'ogni altro. Le circostanze sole possono determinare la scelta. Avvertasi però di non abbondare soverchiamente. È un errore quello di governare molto le spargiaje, mentre gli Sparagi rimangono molto meno saporiti.

Sul letame si pone uno strato di terra, secondo alcuni, isolato, e secondo altri, e più comunemente, suole mescolarsi. Se però il letame sia grosso molto, può tornar meglio tenerlo separato. Sopra vi si pongono le radici. Avverto oltre a ciò che ne ho detto, che fra noi le radici dette *Sparagine Sparsine* ed anche *Sponghe* che siano di color giallo, devono rifiutarsi. Le bianche tendenti al bigio si preferiscono. In ogni fossa se ne pongono quattro file disposte però a scacco, in modo

che ognuna stia lontana dall' altra per ogni verso almeno sei once, cioè circa due palmi del metro. Le radici di un anno o diciotto mesi tutto al più debbono preferirsi; e si lascino, come si è detto, il meno che si può fuor di terra dopo levate. L' occhio delle medesime sia vivo, grosso, vigoroso, ed unito. In autunno nell'ottobre ed in primavera da marzo a mezzo aprile si fa la piantagione. In generale ho veduto preferirsi l'autunno, ed anticiparsi quanto più si può, affinchè le radici possano fortificarsi prima dell' inverno. Ma ancor questa pratica è subordinata alle varie località, cosicchè nelle terre che piuttosto temono l' umido bisogna aspettare la primavera. Qualcheduno copre le sparagiaje in inverno con paglia o strame. Alcuni fanno lungo la sparagiaja una fossa perchè vi scoli l' acqua che potesse rimanere in occasione di grandi piogge nei solchi, e la colmano poi colmando i medesimi. Essa deve essere più bassa del fondo del solco. Non è necessario che sia molto larga. Si coprono le radici con un' oncia di terra, ma è meglio un po' più.

Ordinariamente cominciano i nuovi Sparagi a spuntare alla metà di aprile. Allora si netteranno con destrezza dall' erbe cattive avvertendo di non romperli. Nell' autunno avanzato si tagliano tutti i fusti rasente terra, e vi si sparge sopra all' altezza di un' oncia del concime ben vecchio e fracido e poi colla terra che sta ammassata negli spazj fra le fosse della sparagiaja si ricopre il letame, ponendovi due volte altrettanta di questa.

L' operazione vuol essere eseguita diligentemente e senza fretta a fine di non ammassare troppa terra, e sopra tutto badando bene non offendere in verun modo le radici. Alla primavera susseguente si rinnoverà l' estirpazione delle erbe cattive da togliersi come nell' anno primo colle mani, la qual cosa, abbenchè sia lunga ed un poco brigosa, riesce sicura. Adoperando la piccola zappetta è quasi impossibile di non far male ai teneri Sparagi. Si ripete finalmente la medesima faccenda nell' anno terzo. Alla metà incirca di aprile dell' anno quarto spuntano vigorosi gli Sparagi, ed alloraquando sono cresciuti fuori di terra tre once poco più si tagliano, avvertendo di non oltrepassare di molto il bianco. A tagliarli alcuni consigliano la piccola roncola. I Milanesi hanno un ferro particolare del quale si può vedere la forma disegnata alla Tav. I., fig. 14.

A conservare le sparagiaje bisogna avere alcune diligenze delle quali la principale è quella di non essere troppo avidi di fare nel quarto anno una soverchia raccolta, e di non tagliarne veruno neppure nel terzo, o almeno pochissimi. Non si deve poi la prima volta che si tagliano reciderli troppo bassi, per non danneggiare le gemme che spuntano nella superficie delle radici madri. Perciò tutti raccomandano un coltello il quale non sia troppo affilato. È grande errore pure di quelli che vogliono tagliare gli Sparagi passati ancora i primi giorni di giugno. Chiaro è che non potendo per tanta sottrazione di fusti supplire la

radice, ne avviene che s'indebolisce eccessivamente, ed ecco una ragione per la quale tante sparagiaje periscono e non compensano la spesa fatta per esse. Nell' anno seguente si taglieranno più sotterra. Nel primo si cesserà dal tagliarne alla metà di maggio.

La cura da aversi negli anni successivi delle sparagiaje consisterà nel tenerle monde, nello smuovere leggermente colla zappetta il terreno. Si concimeranno un anno sì ed uno no, e si copriranno pure di buon letame vecchio, ricoprendolo colla terra sino a restare eguale tutta la superficie. Prima dell' inverno si darà un buon lavoro. Le sparagiaje fatte a questo modo possono durare sino a venti e più anni. Chi volesse conservarle di più, ed in uno stato continuo di floridezza non prenderà che i più grossi e migliori Asparagi ogni anno. Il vero tempo di coglierli si è il quinto o sesto giorno dopo che sono spuntati. La qualità delle piante, e la natura del terreno, solo possono determinare il vero momento della raccolta. Alcuni per avere Asparagi grossi all' epoca che incominciano a spuntare l' introducono entro un pezzo di canna vota, alta poco più di un palmo, e larga il più che si possa trovare.

Tutti gli autori consigliano di coprire le sparagiaje in inverno. Ciò non si costuma generalmente fra noi; e va benissimo, mentre l' esperienza dimostra che ad esse è micidiale siffatta pratica. Nel cuore dell' inverno in cui gelato è il terreno in ogni luogo, trovandosi i topi campa-

gnuoli, e molti insetti senza ricovero e cibo, si accovacciano ben volentieri nelle sparagiaje ricoperte, e trovando in esse qualità di pascoli adattati al loro bisogno ne fanno rovina. Laddove, essendo scoperte e gelata la superficie e riuscendo perciò a loro impossibile il penetrarvi, rimangono intatte. Bensì potrà coprirsi quella sparagiaja della quale si vogliono in primavera prodotti primaticci. Ma non si coprirà che allorquando avrà cominciato a dar segni di vegetazione per guarentirla dalle brine e dai freddi irregolari della primavera. Avremo poi l' avvertenza di non servirci di lettiera o strame che abbia servito di letto al bestiame, e perciò sia riscaldato, ma solamente di strame o paglia ben asciutta, la quale poi si dovrà ogni mattina levare a meno che la terra per qualche straordinaria ragione non fosse gelata. Il lasciarvela anche solo ventiquattr' ore fuori di questa circostanza è un mettersi a quasi sicuro pericolo di nuocere ai teneri getti. Per altro simili casi non sono molto frequenti. Più volte anche nella valle Lombarda si sono veduti su i mercati Asparagi alla metà del mese di marzo. Gli ortolani avidi continuano da quell' epoca a tutto maggio a cogliere non solo gli Sparagi ohe sono i fusti o steli principali delle radici, ma ancora i polloni secondarj che chiamiamo in Lombardia *Sparsina*. Sono più teneri, ma meno saporiti.

Ogni sesto anno bisogna letamare la sparagiaja. A tale effetto levasi colla vanga destramente uno strato di terra, per esempio, di tre o quat-

tro once, e si riempie il voto fatto metà col letame, ed indi si ricopre con terra nuova da levarsi da un altro campo e non vi si rimetterà la vecchia. Questa pratica nei terreni buoni, e quando la sparagiaja si mantenga non è d'indispensabile necessità.

Sarà cosa prudente il cogliere un poco di semente quando la sparagiaja avrà conseguito il suo pieno vigore. Questi si mettono in massa e vi si lasciano quindici o venti giorni, poi tutti si gettano in un vaso, vi si schiacciano le bacche e si lavano in tempo asciutto però, onde esposte al sole poterle presto asciugare. Ma non si seguirà il costume di quelli che lasciano a bella posta cadere la semente per terra, sperando così di rinnovare vantaggiosamente e con economia la sparagiaja. Questo costume è inutile o pernicioso. Primieramente la natura dello Sparagio essendo quella di alzarsi e non di sprofondarsi, così supponendo che nascano vanno subito in fusto e periscono. È poi certo che la maggiore o minore grossezza dello Sparagio segue la maggiore o minore profondità a cui egli trovasi colla radice. In conseguenza gli Sparagi nati da semi casualmente non daranno grossi polloni, ma piuttosto sottili filamenta. Aggiungasi che una gran parte di queste sementi restando allo scoperto non nasce. Ma suppongasi pure che tutte si sviluppino. Allora venendo elleno a ricoprire le vecchie radici, e tentando pure queste di ricuperare i loro diritti verranno vicendevolmente a distruggersi, e perciò

rendesi inutile e piuttosto dannosa una tale pratica.

Gli Asparagi sono soggetti ai nemici che divorano gli altri prodotti ortensi, ed in particolare ad alcuni coleopteri che non si distruggono se non seguendo i metodi e le avvertenze delle quali ho parlato. Tutti raccomandano di cingere le sparagiaje di lattughe. A queste principalmente si attaccano gl' insetti, ed allora riesce facilissimo dar loro la caccia.

Ecco un mezzo per procurarsi degli Asparagi mostruosi del quale ha saputo far uso qualche amatore, che lo trovò in non so quale autore oltremontano.

Prendesi una bottiglia crepata o in qualche modo inutile. Appena esce lo Sparagio dalla terra, vi s' insinua per entro il collo, avvertendo però di fermare la bottiglia in modo che non possa torcersi, ed appoggiata sia al campo. Il pollone si alza fino all' estremità superiore della bottiglia, poi si ripiega e forma così un grosso volume. Rimane delicato ed ottimo a mangiarsi. Bisogna andar bel bello nel rompere la bottiglia, affinchè il vetro penetrando a traverso del fusto dello Sparagio non lo guasti.

Aggiungo un' avvertenza per que' che pure volessero formare sparagiaja in un fondo tenace ed umido. Quando abbiano la forza cominceranno dal fare le fosse al doppio profonde che non in una sparagiaja comune. La metà del cavo lo riempiranno o di sabbia o di ghiaja minuta, poi vi stenderanno sopra un palmo di terra mista ad

alquanta sabbia. Pel resto si regoleranno come ho indicato sopra. Soltanto si daranno la premura di mescolare alla terra che rimane negl' interstizj un poco di sabbia onde renderla migliore. Diventa poi essenzialissimo il riparare le sparagiaje dai danni dell' umidità, non solamente perchè le piante non vi riescono bene, ma altresì perchè le torme degl' insetti e le lumache ne sogliono fare una strage grande. Così pure stiasi lontano dal porle in luogo aduggiato.

SPAZZOLE.

Questo Sparagio detto *Asparagus acutifolius* è comunissimo nell' Italia al colle. Ha lo stelo fruticoso, debole, molto ramoso, diffuso, rampicante. Le sue foglie somigliano a tanti aghi. Sono piccole, numerose, scabre, ed a fascetti. I fiori sono piccoli, peduncolati, numerosi, giallastri. L' essere comune questa pianta ne fa ommettere la coltivazione. Siccome è inferiore nella bontà agli Sparagi così è trascurata. Pure da taluni è annoverata fra le piante ortensi. Propagasi in primavera ed in autunno per mezzo delle radici. Taluno potrebbe seminarla. Vuole il poggio.

SPIGO. T. *Lavande* fr.

Appartiene alla classe XIV, ordine I, di Linneo, ed al genere *Lavendula*. Ha il calice cilindrico con cinque denti, munito di una fogliolina alla sua base, la corolla rovesciata, appena appena bilabiata, con cinque lobi quasi eguali; le stamigne entro il tubo. È detta *Lavendula spica*. Forma un arboscello alto uno o al più due piedi,

Ha i suoi rami quadrangolari, le foglie sessili, lineari, ottuse, biancastre, ed i fiori turchinicci. Conserva tutto l'anno le sue foglie. È comune nelle parti meridionali dell'Italia al colle. Vive quasi per tutto all'aperto. Ama però un'esposizione soleggiata e terreno asciutto, invecchiando prestissimo nel soverchiamente morbido, e non allignando nell'umido. Ve ne ha una varietà con le foglie un poco più lunghe. In generale la Lavanda bisogna ringiovanirla o col piantarne dei ramoscelli o col dividerne le radici. Il seminarla è cosa troppo lunga. Ogni stagione, ma più la primavera meglio del principio dell'autunno, è conveniente a tale operazione. È noto che oltre l'uso che si fa delle sue spiche per dare un buon odore alle biancherie, si mette nell'alambicco per estrarne l'olio volatile che si chiama *olio di Spigo*, e serve pe' profumieri, per que' che fanno i saponi, e più per la pittura sulle porcellane e majoliche. Secondo alcuni scaccia le zanzare e gli insetti, ma fa dolere la testa. „ L'acqua di Lavanda, che si faceva venire di Francia non è che l'acqua stillata di Spigo che noi pure facciamo nel distillare l'olio volatile. „ Così il signor *Targioni* nel volume III delle sue Istituzioni botaniche. Raccomando questa pianta a tutti gli ortolani perchè una delle più care alle api.

SPILANTO. Spilanto Americano. *Spilanthe* franc.

Appartiene al genere *Spilanthus* di Linneo, classe XIX, ordine I. Il ricettacolo è paleaceo

conico ; calice quasi eguale ; pappo con due reste una delle quali minore. Chiamasi *Spilanthus oleracea.* Ha molte radici capillari e bianchicce. Il suo fusto è lungo al più due palmi, ma piuttosto inclinato. Le foglie a figura di cuore col gambo, ora intagliate sensibilmente ed ora no, alcune alterne, ed altre opposte. I fiori stanno solitarj su picciuòli lunghi, e sono di color giallo, e sulla cima hanno i fioretti scuri. Commendabilissimi sono questi fiori e le foglie pel mal dei denti; i fiori freschi ed anche secchi sono giovevolissimi a levarlo ed io l'ho fatto provare più e più volte a molte persone. Promovono la salivazione, ed in pochi momenti ne vidi spesso felicissimi effetti. Ogni orto dovrebbe averne qualche pianta. Un terreno ricco, soleggiato, fresco ed irrigabile le conviene. Nel troppo argilloso soffre assai. Seminasi alla metà di maggio in vaso. Stenta a nascere. Anzi negli anni in cui maggio è asciutto e poco caldo, e nelle estati aride nasce e profitta poco. L'estate scorsa del 1810 umidissima e non fredda, abbenchè assai poco calda, è stata propizia alla nascita dello Spilanto, i di cui semi ho trovato non restar buoni molto tempo. Quando le pianticelle hanno quattro foglie si trasporranno alla distanza di un piede circa, mentre se sono in buon terreno vogliono stare distanti. Si bagneranno subito piantate. Poscia si sarchieranno, e quando l'estate sia secca s'innaffieranno in proporzione dei loro bisogni. In ottobre ordinariamente sono maturi i fiori. Ma la raccolta può cominciarsi in set-

tembre. Appena sono bene spiegati, cioè quando dalla forma quasi piatta che hanno in principio passano alla conica, allora si colgono, e si pongono a seccare al sole ad una corrente d'aria.

SPINACE Cr. Spinacia. Spinacio. T. *Epinards* franc.

Appartiene al genere *Spinacia* di Linneo, classe XXII., ordine V. I fiori maschj senza corolla hanno il calice diviso in cinque parti, e sono privi di corolla. I femminini hanno il calice diviso in quattro parti, senza corolla. Gli stili sono quattro con un seme solo rinchiuso nel calice. Chiamasi *Spinacia oleracea*. I suoi fusti alti al più due piedi sono lisci, scannellati, più o meno ramosi. Le foglie sono alterne, fatte a saetta, lisce, molli, e le inferiori talvolta hanno alla base degl' intagli angolosi. I fiori verdastri sono uniti in un gruppo che esce dalle ascelle delle foglie.

Amano un terreno sostanzioso, ben lavorato, governato e fresco. Seminansi dal principio di settembre sino Natale, se la terra non gela. Di nuovo si pongono in febbrajo e marzo, e v' ha chi ne pone in aprile e maggio. Se ciò si faccia per un tempo che annunzj sicura pioggia vedremo nascere tutti i buoni semi. Quando secco sia il terreno spunteranno irregolarmente. V' è chi semina senza ordine, e chi in file. Si coprono con un fascio di spine che si tira sul terreno, o col rastrello strascinato dalla parte senza denti sul seminato. Domandano di essere innaffiati se la terra

sia asciutta, e non siavi speranza d' acqua. Alcuni seminanli ancora alla fine di agosto. I migliori semi sono quelli che si hanno da piante seminate prima dell' inverno. Non si tralascerà di seminarne ne' varj tempi indicati per averne sempre le foglie fresche. Altrimenti, sebbene possa impedirsi che facciano il fusto, non sono mai tanto delicati. Si spargono in mezzo a que' prodotti che tardano più a venire, come cardi, prezzemolo ec.

TANACETO Tanacetro T. *Tanaise* fr.

Appartiene al genere *Tanacetum* di Linneo, classe XIX, ord. II. Ha il ricettacolo nudo. Nessun pappo, Il calice è embriciato emisferico. Le corolle del raggio sono trifide. Spesso non ha raggio alcuno. Ve ne sono due sorti che si tengono negli orti per mera curiosità o perchè a taluno può piacere il loro odore di muschio, nauseoso per moltissimi e tali sono le seguenti:

TANACETO COMUNE. *Tanacetum vulgare*. È pianta perenne nella radice che perde ogn' anno i suoi fusti. Le foglie sono alterne, due volte pennate, dentate, leggermente vellutate, coi fiori gialli e disposti in corimbo. Per alcuni ha qualità medicinali. Si crede che discacci coll' odore le cimici, e zanzare.

TANACETO crespo. Menta crespa. Salvia selvatica. *Tanacetum vulgare crispum*. Ha le foglie crespe, e l' odore un po' meno ingrato. Ambedue queste piante sono facilissime a coltivarsi. Basta scegliere un luogo di terreno leggiero e fresco as-

sai. Al principio di primavera od anche di autunno colla divisione delle radici se ne fanno molte piante. Se il terreno sia niente niente fertile vi si propaga per sì fatta maniera, che diventa cosa molto difficile il poterla stirpare. A me è avvenuto per avere lasciato un anno d' impedirle l' avanzarsi, che occupò un' intera ajola e recò gran danno ad altre piante che trovavansi seco lei, mentre è questa una di quelle che hanno una vegetazione oltremodo vorace. Pare che quegli ortolani che hanno nell' orto degli spazj vasti adduggiati, e dai quali nulla ricavano potessero coprirli di Tanaceto. I suoi steli e le copiosissime sue radici certamente gli somministrerebbero mezzo di accrescere la quantità dei letami.

TANACETO ERBA AMARA. T. *Coq. Herbe du Coq.* franc.

Ha la radice obliqua, lunga, fibrosa; i suoi steli sono alti due piedi, vellutati, ramosi, biancastri, pallidi; le sue foglie sono ovali, intere, dentate, col gambo, quelle della sommità sono sessili. I fiori nascono in cima a guisa di corimbo. È molto adoperata questa pianta. Le cucine ne fanno uso specialmente friggendone le foglie che per alcuni sono un cibo squisitissimo. La coltivazione di questa pianta è similissima a quella delle altre due sorti. È il *Tanacetum balsamicum*.

TARGONE. T. *Estragon.* franc.

Appartiene questa pianta al genere *Artemisia*

per la quale vedi l'Articolo ABROTANO. Chiamasi *Artemisia Dracunculus*. La sua radice è dura, fibrosa, e perenne. Produce fusti che eccedono i due piedi trovandosi in un buon terreno. Eglino sono verdi, lisci, ramosi, erbacei, e si guerniscono di foglie alterne, sessili, intere, strette, lanciuolate, lisce, e simili, quanto alla foggia, a quelle del lino. È notissima questa pianta in molti luoghi, e la trovo sconosciuta altrove. Le sue foglie masticate pizzicano e poi lasciano in bocca il sapore dell' anice. Propagasi per semi, per mezzo di polloni radicati che in abbondanza suol cacciare qua e là fuori di terra, e finalmente col piantare i rami. Il primo metodo è lunghissimo ed in Italia assolutamente inutile, a meno di non avere perdute tutte le piante vecchie. In questo caso vuole esser seminato in autunno appena maturi i semi. La loro somma piccolezza domanda che non siano coperti se non se leggerissimamente. Anzi sopra la terra che li copre sarà bene di stendere un po' di paglia o di strame. Poi si diraderanno e si garantiranno dalla cattiva stagione se il caso lo domandi. Ma le altre due maniere e specialmente la seconda sono quelle che veramente conviene adoperare. Quando al principio di primavera vedesi imminente la emissione di nuovi getti, si dividono le piante, o si separano i polloni dalla madre. Bisogna guardarsi dall' anticipare troppo onde il gelo non impedisca che le tenere pianticelle alleghino. Non deve tardarsi perchè

se fosse mossa di troppo la pianta soffrirebbe assai. Un terreno ricco, ma sciolto le conviene soprattutto. Negli altri veramente non produce cosa veruna. Chi poi volesse piantare dei rami di Dragoncello alla fine di primavera ne avrà pure piante radicate. Pongansi all' ombra. Io ne ho coltivato e li propagai sempre col dividerne e separarne le radici, e feci ciò indifferentemente tanto in primavera che nell' autunno. Fra noi non v' è bisogno di coprirla nell' inverno.

TARTUFO. T. *Trufle* franc.

Tutti conoscono questa pianta, la quale offre una sostanza carnosa, compatta, sessile, colorata ora di nero ora di bianco, ora coll' odore di aglio, ora con odore suo particolare d' onde nascono varie specie di essa. La sua superficie è molto diseguale, e diversamente figurata sebbene s' avvicini alla figura rotonda od ovale. Vien detta *Lycoperdon Tuber*. Quantunque sia certo che si può, come vedremo, propagare il Tartufo artificialmente, ed abbiamo dei fatti innegabili che ce ne convincono, pure è sicuro che rare volte riesce questa moltiplicazione quando si vuole. Mi scriveva il sig. Benedetto *Del Bene*, la cui autorità nelle cose agrarie può essere di un gran peso appunto nella coltivazione del Tartufo nel Veronese » Questo prodotto silvestre e spontaneo del nostro Monte Baldo non è maturo perfettamente l' autunno, ma soltanto nel verno. Pochissimi tentarono di moltiplicarlo coll' arte, ed io sono uno di questi. Non ebbi alcun successo ove aveva

posta più cura; in altro luogo dove aveva gittati con poca speranza i tritumi dei Tartufi, l' anno dopo trovai Tartufi nuovi e belli come i boschereccі. » Ciò non ostante la pressochè generale estimazione in cui sono questi prodotti, e la voglia che si ha di averne mi obbliga a parlarne con qualche estensione dopo aver detto alcuna cosa sulle varie sorti di esse, che sono le più conosciute, cioè:

TARTUFO NERO. Tartufo di Norcia. Tartufo porcino. *Lycoperdon tuber pulpa obscura*. È questo il Tartufo forse più comune in Italia, che chiamasi di Norcia, perchè si vuole che colà nasca il migliore. Fuori è nero; dentro è più o meno oscuro. Ma e dentro e fuori è screziato di biancastro e talvolta di vene rossicce.

TARTUFO BIANCO. Tartufo di Piemonte. Il Tartufo di questa sorte è bianco esteriormente, liscio nella sua superficie, mentre l' altro è raggrinzato. Quello ha una fragranza tutta sua propria. Questo vi unisce un odor d' aglio che lo rende prezioso per molti. Internamente è bianco con delle piccole macchie negre. Diventa anche più grosso del nero. Generalmente è più accreditato.

TARTUFO ROSSICCIO. *Roussetta* dei Piemontesi. È simile al bianco, ma assai più pallido, ed è soggetto quando rimanga alcun poco esposto all' aria a diventare dello stesso color rosso della terra da mattoni.

TARTUFO ROSSO. È raro. Trovasi talvolta

in mezzo al nero e specialmente in quello che vegeta all' ombra degli olmi. Ha più odore, sapor più delicato, e più durevole. Conservasi più lungo tempo. Il parenchima interiore è rossiccio, e la sua pelle esteriore colore di feccia di vino. Essendo la sua scorza meno dura e nera, esso diventa più grosso, meno però del bianco.

I Tartufi trovansi ordinariamente ne' terreni grassi e sabbionosi, massimamente al piede delle roveri, dei lecci, dei carpini e talvolta degli aceri ed olmi; sempre in luoghi sgombri d'erba. La superficie della terra crepa quando i Tartufi sono abbondanti. Si ha pure un buon segnale della presenza loro da certe mosche azzurre, e violette che si vedono a svolazzare sopra quei siti insieme ad altre mosche nere e lunghe e provenienti da vermi che appunto si nutrono di Tartufi. Ma i porci ed i cani istrutti a simile caccia trovano coll'odorato senza ingannarsi questo vegetabile che ha i semi delle nuove piante, o se vogliasi gli embrioni delle medesime entro la sostanza propria. Oggidì non è messa in dubbio da nessuno questa particolarità, ed è sulla medesima intorno a cui scrisse *Borch* che si fanno i tartufoleti. Il suddetto c' insegnò forse il primo il modo di procurarcene un artificiale raccolta: » Scelgasi, dice egli, un terreno aperto, esposto al Nord più che al mezzodì, di natura piuttosto argilloso misto a terra mobile. Si faccia vangare alla profondità di due piedi e si getti via ogni

sostanza non terrea: la miglior proporzione delle varie specie atte a formare il terriccio produttore dei Tartufi è la seguente: due decimi di argilla; sette decimi di terra da giardino, e se l'argilla è troppo grassa mischiasi con un decimo di conchiglie calcari, ovvero con creta o marna calcare. Aggiungasi in ultimo un decimo di raschiatura di rovere, oppure foglie, e scorza di essa: in mancanza di rovere si usi la sostanza legnosa che trovasi entro gli olmi o salici corrosi. Composto così il terreno, s'innaffj con acqua di pioggia, e si lasci riposare alcuni giorni. Quando la superficie di esso si vedrà essere nè troppo arida, nè troppo bagnata, facciansi scavare dei solchi paralelli, mezzo piede distanti l'uno dall'altro, e si attornieranno con raschiatura di quercia. Copransi poi colla terra scavata, e dispongansi a schiena d'asino affinchè l'acqua non possa penetrare in troppa abbondanza sino ai Tartufi, e farli marcire. Si lasciano così i Tartufi senza toccarli sino al vegnente autunno nel quale se ne farà la ricolta. » Il signor Proposto *Lastri* ha il seguente processo. » Scelgasi terra sciolta rossiccia, e non coltivata, alquanto coperta dall'ombra degli alberi. Si lavori, e facciasi poi uno scasso a modo di trogolo, profondo quindici o sedici dita, sul fondo della quale si sparga alquanta della medesima terra crivellata, e resa sottile quanto si può. In questo letto si piantino a un palmo e mezzo di distanza delle grosse Tartufe già cominciate a corrompersi, e si coprano subito con detta terra crivellata e mescolata con un poco di cre-

ta, se non fosse abbastanza leggiera. Si pareggi la superficie, e si annaffi abbondantemente per una volta sola. Così l'anno dopo avremo una buona raccolta di questi una volta creduti tubercoli, ed escrescenze della terra, e riconosciuti presentemente per vegetabili con fiore e con seme. » Prendasi, dice un altro scrittore, un settimo di buon terriccio da giardino, un mezzo di terra argillosa, un settimo di segatura. Si irrighi l'ammasso. Asciughisi al sole. Si aprano dei solchi nel terreno, e vi si stendano i Tartufi e poi si coprano. »

Ad onta di avere molti fedelmente eseguito queste ricette sonosi trovati delusi nella loro aspettazione, non avendo avuto Tartufi. Da ciò hanno dedotto essere mere favole queste possibilità di averne. Chi ha buon naso non ignora che alcune circostanze che manchino, e qualche avvertenza che si ommetta bastano a rendere vane tali prove. Nessuno pure potrà negare i fatti del Piemonte, ed i più conosciuti fra noi del Milanese, ed in particolare a Desio, ove si ottenne felicissimo l'intento. Farò riflettere che il terreno in pianura argillosa e spaziosa ordinariamente è meno buono, che non tutti gli anni sono propizj a tale piantagione, e finalmente che non tutti gli alberi sono favorevoli, comunque ciò sia, alla produzione de' Tartufi. Negli anni piovosi ordinariamente vi è più Tartufo che negli asciutti, abbenchè questa pianta non cresca nei terreni umidi. Pure non sarebbe male fare qualche esperienza. Concluderò questo Articolo colle parole del sig. *Parmentier*. » Qualunque sia lo stato in

cui trovansi i Tartufi, non hanno le proprietà velenose di certi funghi, e non si possono considerare siccome alimenti nocevoli. Io penso dunque che esagerino quelli che pretesero con qualche antico scrittore, che il loro uso, ancorchè moderato, disponesse alla paralisi ed all' apoplesia. Al contrario, possono, atteso l' odore ed il sapore che caraterizzano i Tartufi, procurare il buon umore, eccitar l' appetito e facilitare la digestione come tutti i condimenti. »

THE FALSO T. *Melisse de Moldavie*. franc.

Appartiene al genere *Dracocephalum* di Linneo, classe XIV. ordine I. Ha il calce con due labbra, o quinquefido quasi eguale; la corolla pur essa con due labbra, il superiore de' quali fatto a volta intera ovvero mancante, e l' inferiore a tre lobi con quel di mezzo più grande; il tubo è allargato e gonfio verso la sommità dell' apertura. Chiamasi *Dracocephalum Moldavia*. I suoi fusti sollevansi anche due piedi, sono quadrangolari, ramosi e spesso rossigni. Sono rivestiti di foglie, opposte picciolate, ovato-lanciolate o bislunghe, quasi intaccate, verdognole, lisce ed aventi superiormente dei punti concavi. Le foglie poste sotto i fiori hanno i denti inferiori terminati da un dente setaceo ovvero pelo. L' hanno pure su d' ogni dente le più piccole brattee. I fiori sono ora *bleu* ora bianchi, ed ora porporini, disposti a verticillo colle brattee a lancia, ciliate, ed il calice è rigato, con le sue lacinie mucronate. Questa pianta è annua. La propongo da coltivarsi negli orti come succedanea del The, e che

trovo adoperata con successo pei dolori di capo. Domanda un buon terreno e piuttosto sciolto. Esige caldo ed acqua. Può seminarsi in aprile. Quantunque alcuni la conservino ne' vasi posso assicurare che vegeta assai bene per terra. Anzi talvolta avendo dimenticato di coglierne le sementi, le vidi l'anno dopo sviluppate naturalmente.

THE DEL PARAGUAI. T. *Psoralée.* franc.

Appartiene al genere *Psoralea* di Linneo, classe X., ordine IV. Ha il suo calice turbinato, sparso di punti glandulosi, con cinque divisioni; i petali sono venosi, ad unghia, liberi, e distinti; lo stendardo arrotondato, alquanto incavato; la carena lunulata, a due fogliette. Il legume è lungo al pari del calice, e non contiene che una semenza sola. Viene chiamata *Psoralea glandulosa*. Ha le sue foglie a tre a tre. I suoi picciuoli e calice sono scabri. Le brattee non sono punto ciliate. Forse si troverà strano che io noti qui una pianta che tutti gli autori annoverano fra quelle che stanno nei giardini botanici, e che non può reggere in molti luoghi d'Italia allo scoperto nell'inverno. A mia giustificazione adduco il vantaggio che può ricavarsene, del quale nessuno più dubita usando delle foglie come del The vero, che può vedersi nell'Opera del chiarissimo signor Abbate *Molina*, e nella Memoria sopra questa pianta inserita nel volume IV degli Annali d'Agricoltura. Inoltre abbenchè questa pianta non regga a cielo scoperto nella Valle

lombarda, può coltivarsi per tutta estate. Ecco il metodo di coltivazione da me trovato utile e facilissimo.

A primavera e all'incirca verso il principio d'aprile od anche più tardi secondo che l'invernata è o no finita, si semini in vasi piccoli od anche in piccole pignatte la semenza ben condizionata. Scelgasi un terreno ricco e soffice. In ogni recipiente ponganasi due o tre semi. Si coprano all'altezza circa di mezzo dito; e s'inumidiscano costantemente, ma coll'avvertenza, che basta dar loro tanta acqua quanta rendesi necessaria a tener sempre umida ma non bagnata la superficie. Poi mettansi al sole più vivo. Nate le pianticelle si cominci dal levarne una ove nacquero tutte e tre. Passati due o tre giorni se ne lasci una per vaso. Quando il maggio è già fatto caldo si traspongano in terra. Scelgasi questa buona, profonda, e ben soleggiata. Se pongansi lungo un muro od una *costiera* prospereranno più. Nell'anno producono grande quantità di foglie. In inverno alcuna di quelle può lungo i muri rimaner viva. Se periscono le altre, purchè abbiansene tenute due piante ne' vasi per assicurarsi della semente, non si avrà nulla a temere. In Toscana la tengono sempre in terra. Cresce con moltissima velocità. Se ne colgono le foglie, e si pongono a seccare ad una rapidissima corrente d'aria. Io però ne ho asciutte al sole e mi sono riuscite benissimo. Pare che prosciugate nel forno patiscano.

TIMO. T. *Thime* fr.

Questa pianta appartiene al genere di Linneo

Thymus, pel quale vedi SERPILLO. Ve ne sono due sorti coltivate negli orti, che però non si distinguono che dall' odore, e perciò si ritengono come varietà ortensi. L'una è il

TIMO COMUNE. È sempre verde. Ha molti steli cilindrici, ramosi, un poco tomentosi, e che s'alzano dieci pollici al più. Ha piccole foglie strette di un color verde cenerino. I fiori sono piccoli, bianchi, a spica, e cingono d'intorno lo stelo cui terminano. Il signor *Nocca* Professore di Botanica a Pavia, dice esservene quattro varietà, cioè, la prima colle foglie larghe, la seconda abito bianchiccio, la terza fiori disposti à capolino; la quarta ha le foglie variegate. Per lo più negli orti non si conosce oltre il Timo comune che il

TIMO CEDRATO. Quasi non differenzia che per l'odore. Al più al più sembrano le sue foglie un poco più succose, ed alquanto più bianchicce. Questa pianta cresce naturalmente nei luoghi alti, caldi e non argillosi. Dunque, luogo elevato, asciutto e piuttosto sabbionoso le conviene. Negli orti bassi va presto a male. Propagasi facilissimamente col piantarne dei rami tanto in primavera che in autunno. Questa è la via più sicura e sollecita. Possono ancora dividersene le radici. È pianta che prestissimo invecchia, onde vuole spesso esser rinnovata. Ho osservato che in estate muore talvolta per eccesso di secco, e d'inverno facilmente gela se esso sia niente niente rigido ed asciutto, ma regge benissimo sotto la

neve. La cucina e la spezieria domestica ne fanno uso. Le Api formano di ciò che traggono da questa pianta gran parte pei loro travagli. Ove è più Timo il mele è migliore. Quindi anche per questo solo oggetto diventa commendevolissimo il propagarlo.

TOPINAMBOUR. *Poire de terre* fr.

Appartiene al genere *Helianthus* di Linneo, classe XIX., ord. III. Involucro embriciato, e scabro; le scaglie bislunghe, allargate alla base; i flosculi ermafroditi e ventruti alla metà del tubo che ha cinque denti. Semiflosculi femminini grandissimi, lanciuolati, interi; ricettacolo paleaceo: semi sormontati da due pagliette appuntate. Viene detta *Helianthus tuberosus*. S'alza cinque o sei piedi il suo fusto investito di foglie lunghe otto in dieci pollici, ovate, foggiate a cuore, con tre nervi o costole. Le sue radici sono tuberi bernoccoluti con zone che rassomigliano ai barbocchi di canna, ma più rotondi, e dentro bianchissimi. Lascerò disputare a chi ama di trattenersi di siffatte quistioni intorno alla preferenza da darsi a questa pianta sul pomo di terra, e rimetterò i curiosi alle belle Memorie inserite negli Annali dell' Agricoltura francese, e mi limiterò a parlarne siccome radioa da coltivarsi negli orti. È certo che generalmente la giudicano migliore, quanto al palato, del pomo di terra, e molti trovano in essa il sapore del carciofo. Anzi se disgusta alcuno è perchè pecca nell'essere un tantino troppo dolce. I luoghi più ombrosi del-

l' orto ed anche umidi non disconvengono a questa pianta la quale sopporta i rigori dell' inverno per terra, mentre il pomo di terra o patata gela, della qual cosa ho veduti esempj anche in inverni che non sono da riporsi fra i più cattivi. Purchè il terreno non sia argilloso, o di pochissimo fondo può dirsi che riesce bene per tutto. In breve tutti i siti di un orto incapaci di far prosperare alcuna pianta, perchè aduggiati, sono quelli che alimentar possono molto vantaggiosamente questi Topinambour. In principio di primavera quando non hanno ancora buttato messe i piccolissimi tubercoli che avanzano o che si separano a bella posta dalla raccolta, si piantano lontani l' uno dall' altro circa un piede per ogni verso se il terreno sia buono, e minore sarà la distanza in proporzione che minore è la bontà del terreno. In mancanza di piccoli si taglino in minuzzoli i grandi tubercoli, come si fa dei pomi di terra. Quando cominciano ad alzarsi un mezzo piede fuori di terra gli steli, allora colla zappa si lavora la terra, e si accumula intorno allo stelo. Quest' operazione è necessaria, e serve ad assicurare la propagazione dei tubercoli. Cominciano a cavarsi i medesimi in autunno quando le foglie avvizziscono; mentre prima la radice non è ancora perfezionata. Ogni orto potrà averne alcune.

VALERIANA. T. *Valeriane* franc.

Appartiene al genere Valeriana, pel quale vedasi l'Articolo CECIARELLO. Dicesi *Valeriana offici-*

nalis. Ha gli steli molto alti, semplici e striati. Le foglie sono tutte pennate. Le foglioline sono appuntate, dentate negli orli. I fiori rossastri terminanti a pannocchia. È notissimo esser molto usitata la radice di questa Valeriana la quale è cilindrica, compressa, adorna di molti anelli, e radici sottili ed assai odorose. Siccome i periti nell' arte vogliono che giovi nei mali nervosi ed accresca la qualità febbrifuga della china-china, anche per questo solo merita un po' di luogo nell' orto. Le si destina l' angolo il più umido ed ombreggiato, non pantanoso. Propagasi facilmente colle radici. Quando gli steli sono disseccati, e che si fa la raccolta delle radici, se ne levano le più piccole, e se ne fanno delle nuove piantagioni. Se il luogo sia secco allora non bisogna pensare a piantarne. Potrebbe ancora propagarsi col mezzo delle semenze da affidarsi al terreno appena mature. Fra noi però mi pare affatto inutile un tal metodo.

VERONICA MASCHIO T. *Véronique* fr.

Appartiene al genere *Veronica* di Linneo, classe II., ord. I. Ha il calice con quattro divisioni, e qualche rara volta cinque. La sua corolla è a ruota, divisa in quattro lobi diseguali. La capsula è biloculare, quasi a cuore, intaccata nella sommità. Vien detta *Veronica officinalis*. La sua radice è perenne, gli steli, giacenti, vellutati di sei o dieci pollici. Le foglie sono opposte, quasi ovate, pelose, scabre, seghettate. I fiori sono di un *bleu* pallido e rossastro con ispiche laterali,

gambettate. Anche questa pianta non è veramente fra le ortensi. Ma se mai alcuno avesse un sito ombroso, elevato, ed incapace ad alimentare erbaggi in confine dell' orto potrà spargervi qua e là delle pianticelle di Veronica, che chiamasi The d' Europa. In primavera ed in autunno propagansi. Vogliono terreno sciolto.

ZAFFERANO. T. *Safran* fr.

Appartiene al genere *Crocus* di Linneo, classe III., ord. I. Ha la spata radicale di un solo pezzo, la quale serve da calice. La sua corolla è monopetala, tubulata, divisa in cinque parti eguali. Lo stilo avvolto diviso in tre parti. La capsula è ovale, trilatera, a tre logge con molti semi. Le antere foggiate a saetta. Dicesi *Crocus sativus*. Ha una radice bulbosa, membranosa, compressa, che ha origine da un altro bulbo che perisce nel darle alimento. Le foglie radicali sono strette, lineari, con un nervo bianco longitudinale, le quali alla base si avviluppano. I fiori radicali, ordinariamente violetti, carnicini.

È antichissima la coltivazione dello Zafferano che verisimilmente dalla Sicilia passò in Italia. Anzi esiste il Poema di *Gustolo* da Spoleti che mostra come nel secolo XV si coltivasse. Anzi penso che in molti luoghi si facesse tale coltivazione, mentre in parecchj statuti delle città italiane di que' tempi trovasi prescritta alcuna legge relativamente alla vendita di questi bulbi come, per tacere di altri, potrà ognuno vedere negli statuti di Reggio e Modena. Presentemente coltivasi

in grande nel Regno di Napoli, e sono famosi e tuttora in molto credito i Zafferani dell'Aquila. Ma altrove, per quanto mi è noto, non è più coltivato che dentro gli orti, e precisamente in quelli ben soleggiati. Vuole un terreno ricco ma sabbionoso. Nell'argilloso od umido non riesce per nulla. Se sia nero e sabbioso vi profitterà più. Devesi lavorare con tutta diligenza alla primavera il terreno nel quale voglia piantarsi a solchi stretti, e sufficientemente concimare. Alla fine di giugno ed ancora un poco più tardi si piantano i bulbi distanti dalle tre alle cinque once, mettendoli profondi tre. A settembre leggermente si sarchierà il terreno badando bene a non intaccare i bulbi. In ottobre comincia la fioritura. Si raccolgono con diligenza ogni mattina tutti i fiori che si sono aperti nella notte. Portatili al coperto si separerà il pistillo, lo stimma del quale è appunto quella parte che costituisce lo Zafferano fresco. Cinque libbre di Zafferano ne danno una di secco. Questa coltivazione però viene poco curata nella Valle lombarda perchè le estati e più l'autunno piovoso non permettono di consecrarvisi. È noto l'uso che se ne fa specialmente pel colore che si dà al formaggio. Lo Zafferano viene tormentato da una pianta parassita del genere dei tartufi, che *Persoon* chiama *Sclerotide*. Se questa si propaghi o, dirò meglio, introducasi in una piantagione la manda tutta a male. Non vi è altro rimedio, tosto che uno se ne accorga, se non se di levare colla vanga tutta la porzione infetta ed il contorno almeno di

un piede, e poi seppellire profondamente la medesima in altro luogo.

ZAFFRONE. T. *Safran bâtard* fr.

Appartiene al genere *Carthamus* di Linneo, classe XIX., ord. I. Ha il ricettacolo paleaceo-setoso; il calice è ovato, embriciato con isquamme sulla cima quasi ovate fogliacee. Pappo setaceo, peloso, o nullo. Chiamasi *Carthamus tinctorius*. Ha lo stelo diritto, alto un piede e mezzo, cilindrico, liscio, duro, fogliuto, e ramoso verso la sua cima. Le foglie sono semplici, intiere, orlate di alcuni denti spinosi, glabre, venose ed acute. Le radicali sono bislunghe, raccorciate alla base; quelle dello stelo più piccole, ovate, e mezzo abbraccianti il fusto. I fiori terminali assai grandi, solitarj sulla cima di cadaun ramo, hanno un colore rosso a somiglianza dello Zafferano. Le scaglie del loro calice fornite d' appendici, e sono fogliacee e spinose. Siccome appunto negli orti in molti luoghi sogliono coltivare lo Zafferanone, di cui al Giappone mangiansi colle altre erbe mescolate le foglie ed ancora i fiori, così ne darò un breve cenno. Riesce quasi in ogni terreno quando non sia troppo sottile. Si prepara la terra facendovi un buon divelto. Seminasi in marzo nelle terre leggiere ed asciutte; ed in aprile nelle forti e che si irrigano. Tengansi rare e discoste le sementi. A tal effetto si fanno col foraterra tanti buchi in file, distanti quattro o cinque pollici. Quando le foglie sono spuntate almeno in numero di cinque con una sarchiaturasi eguaglierà il ter-

reno. Fiorisce verso i primi di agosto. Quando i fiori si vedono alquanto appassiti, e caduti sopra i proprj calici, si cominciano a raccogliere.

ZUCCA T. *Courge fr.*

Appartiene al genere *Cucurbita* di Linneo, classe XXI, ordine X. Ha il fiore mascolino con calice a cinque denti. La corolla è pur essa divisa in cinque parti. Tre sono le filamenta attaccate insieme verso la cima vicino all' antera. Il fiore femminino ha il calice e la corolla come nel fiore, sterile. Il pistillo è diviso in tre parti. Il pomo è vario. Le semenze hanno un orlo elevato rotondo. Se ne distinguono varie sorti, che io andrò annoverando, ponendo prima quelle che sono di maggior uso.

ZUCCA DA ESTATE. *Calebasse mellonée* fr.

Ha le sue foglie lobate, scabre. Pomi lisci, ed il suo fusto giacente. Può dividersi in più varietà dipendenti dalla forma più o meno ovale o globosa. Essa è di un color bianco internamente, e quando si avvicina alla maturità è di un giallo chiarissimo. Di questa noi mangiamo i fiori e principalmente gli sterili o mascolini, poi le tenere zucchettine poco dopo che sono state fecondate. Parmi che possano distinguersi dal colore esterno in *bianchi* e *verdi*. A Napoli diconli *Cocozzelli di san Pasquale*, siccome *Cocozze* chiamano le Zucche. Ve ne è una varietà primaticcia detta in Toscana *Zucca a nodi*.

ZUCCA DA INVERNO. Zucca gialla. Zucca popone. Zucca sussì. Zucca vernina. Il tempo nel quale matura, cioè in fine dell'autunno, ed il colore della polpa sono le principali cose che la distinguono dall' altra. Chiamasi ancora Zucca di Chiozza, perchè colà coltivasene in grandissima copia. Si vende cotta nel forno in Venezia, ed è di migliore e più dolce sapore delle nostre comuni. Essa è ancora più ferace colà che in altri paesi.

ZUCCA DAL COLLO TORTO. Zucca a violino. La ritengo per una varietà della descritta, non avendo riscontrata fra amendue altra differenza che quella appunto dell' essere bislunga e torta. Amendue servono agli usi medesimi.

ZUCCA DI SAN FRANCESCO. Chiamasi così perchè si coglie all' incirca pei i primi di ottobre. Essa è verdastra, lunga ed ottima per l'inverno. Avvi pure un'altra varietà che distinguesi pel colore verde-mare che ha esteriormente; mentre le altre due sono gialle. Tutte sono varietà della *Cucurbita Pepo*.

ZUCCA A BERLINGOZZO. Zucca a corona. T. *Bonnet d'Electeur* fr. Le sue foglie sono attaccate al gambo col mezzo di lunghi picciuoli, rotondi, voti, duri al tatto, solcati dall' alto al basso da linee bianche e verdi. Hanno elleno cinque lobi puntuti, e sono seghettate intorno. Il frutto è compresso nella parte superiore, e contornato da nove o dieci prominenze; e lo è me-

no nell' altra parte. È la *Cucurbita Melopepo* di Linneo.

ZUCCA TURCA. *Cucurbita monsulmana* dell'*Arduino*, così detta forse dalla sua figura che rassomiglia a quella di un turbante, ed è la *Cucurbita pileiformis* di altri. È di una forma diversa affatto dalle altre Zucche, mentre sembra composta di due frutti di cui il minore pure è piantato entro il maggiore, in tal modo che rassomiglia ad un turbante. Ne ho avute delle verdi affatto, e di un giallo rosso. Ma spesso la parte più grande rimane rossa, e verde la più piccola.

ZUCCA A PERETTA. Zucchettina da tabacco. Essa ha il frutto fatto a pera. *Cucurbita ovifera* di Linneo. È pianta gracile, ha i fiori piccoli e la scorza esteriore di un verde scuro, segnato da macchie bianche e da strisce che si prolungano verticalmente.

ZUCCA ARANCIO. È della forma e grossezza di un frutto d' arancio di cui, matura, piglia il colore dopo di essere stata coperta d' un verde cupo.

ZUCCA ROGNOSA. *Cucurbita verrucosa* di Linneo. La scorza è gialla per lo più quando è arrivata alla maturità, e talvolta verdastra e screziata. Si distingue perchè ha delle protuberanze qua e là.

Di tutte queste specie di Zucche alcuni pretesero doversene fare una sola specie e chiamarsi *Zucca popona*, e forse non a torto, mentre sono

soggette oltremodo a variare, e si confondono l'una coll'altra, e ve ne sono altre che io non ho nominate. Tutte hanno il fiore giallo lo che per un ortolano basterebbe per distinguerle dalle seguenti che lo hanno bianco.

ZUCCA DA FARINA. *Cucurbita Lagenaria* di Linneo. Se ne trovano di più sorti, cioè a fiasca, a pera, cilindriche, ed anche a doppia fiasca, mentre la parte superiore che dovrebbe formare come il collo della bottiglia si torna ad ingrossare. Fresche sono anche queste buone da mangiare, ma per lo più si adoperano già mature, votandole e diseccandole internamente. Rimangono esse colla corteccia esteriore dura, e così servono le grandi per contenere farine ed altre simili sostanze. I pescatori ne fanno uso e se le recano indosso per mettervi il pesce. Dai poveri pellegrini si riempiono d'acqua o di vino. La varietà più piccola si destina a conservare tabacco. Gli ortolani in molti luoghi ne fanno il loro serbatojo per tenervi le varie sementi che conservano freschissime, e per lungo tempo.

Altre sorti di Zucche rimangono senza dubbio, da me ommesse perchè non vedute, o perchè talmente piccola la loro differenza, che non mi è sembrata dover meritare di essere qui registrata. Delle descritte la Zucca bianca, e la Zucca da inverno sono le due più coltivate, ed è incalcolabile il consumo che si fa dell'una e dell'altra per le cucine. So che le altre sorti descritte dopo, a riserva dell'ultima, si notano dagli scrit-

tori come specie di mero lusso. Ma io posso assicurare che la *Zucca a Berlingozzo* e la *Zucca turca* sono ottime da condirsi nel mosto cotto, come la Zucca cedrata. Anzi ritengo che forse non siavi alcuna di queste Zucche a corteccia dura, la quale non possa, prima di arrivare alla piena sua maturità, essere buona a quest' uso. È però vero che non vengono coltivate se non se per bellezza.

Le Zucche più di molti altri vegetabili sono soggette all' ibridismo, cioè alla fecondazione spuria, mediante l' applicazione delle polveri seminali; la quale particolarità è pure delle cucurbitine tutte, onde specialmente pe' meloni o poponi raccomandasi tanto di tenere il più che si possa le specie divise e lontane, affinchè elleno non si alterino. Lo stesso è delle Zucche, particolarmente della Zucca a Berlingozzo, colle altre tutte che sono descritte dopo.

Sono elleno come tutte le altre cucurbitine estremamente delicate, perchè originarie di paesi caldi, e temono assai assai il freddo. Da ciò ne viene la conseguenza che la seminagione loro deve o farsi solamente quando sia cessato il pericolo del freddo, ovvero sopra letticaldi, come potrà vedersi nella Seconda Parte. I semi di queste piante durano molto tempo; anzi vi è più di uno che pensa doversi preferire le sementi vecchie alle nuove, e che queste siano più sicure.

La coltivazione delle Zucche non è punto

diversa da quella dei cocomeri, poponi, e citriuoli. Un terreno sciolto, fresco, piuttosto ricco e ben lavorato si richiede a farle prosperare. Si fanno nel medesimo le buche alla distanza per ogni verso di quattro piedi, e poi si riempiono di letame e di terra. Di questa se ne tiene sulla sponda della buca una porzione servendo il letame aggiunto, che dovrà essere ben decomposto, a colmarla. In aprile, e, secondo fanno taluni disposti a sagrificare la semente sul riflesso che avranno Zucche primaticce, ancora in marzo, o in principio di maggio si seminano. Taluni le pongono a svilupparsi nella massa, o in mezzo al terriccio in istalla. Quando hanno tre foglie si copre di terra il piede, che qualche volta negli anni critici conviene riparare dal freddo. Lasciasi scoperto il solo piccolo germe. Alcuni quando cominciano a serpeggiare fanno la strada alle medesime colla zappa. Così le *catene* gettano nodi, da cui escono radici, e così le piante fortificansi di più. Si vanno castrando ed in modo che rimangano loro solamente quei frutti, che senza indebolirsi, potranno convenientemente essere alimentati. Può leggersi l'Articolo COCOMERO e POPONE.

Quanto agli usi diversi di questi ortaggi, soggetti, come ho detto nella Parte Prima, al morbo dell'albugine, essendo notissimi mi dispenserò dal parlarne.

FINE DELLA TERZA ED ULTIMA PARTE.

APPENDICE.

Essendo stampato l' articolo BATATA quando l'Autore seppe che questa potevasi coltivare felicemente fra noi, così si aggiunge il seguente, estratto dal vol. XI de' suoi *Annali dell'Agricoltura del Regno d' Italia*, pag. 146.

Della Coltivazione della Batata, *ovvero Patata*; Convolvulus Batatas: *Lettera del Compilatore al signor Giuseppe BERTI, ascritto al real corpo degl' Ingegneri Aspiranti in Bologna*.

Milano, 27 luglio 1811.

Signore,

Ella deve rammentarsi averle io più volte detto che sarebbe utilissimo l' introdurre fra noi, almeno negli orti, la Coltivazione della vera *Patata* o *Batata*, che per universale testimonianza è di gran lunga migliore che non la radice comunemente detta Patata o Pomo di terra, e sopratutto pel dolce sapore che non ha nulla del farinoso, che sentesi nel *Solanum tuberosum*. Temetti però sempre assai difficile il vedere effettuati i miei desiderj, attesa la qualità de' nostri paesi, la cui temperatura è molto diversa da quella che domandano le Batate. Qui ho avuto il contento di vederle coltivate in due separati giardini dei signori Conte Senatore Luigi Casti-

glioni e di suo fratello Alfonso. Eccole il metodo di tale coltivamento. In ottobre, o sul finir di settembre, si levano di terra i tuberi, e si mettono a parte i più voluminosi che si destinano alla cucina. I più piccoli si ripongono entro casse piene di sabbia ben sottile e bene asciutta, e vi si stendono entro, alternando gli strati di tuberi a que' di sabbia. Si collocano le cassette, durante il corso dell'inverno, in cucina presso al cammino, o sul medesimo, situandole in modo che non mai trovinsi esposte al freddo, ma che nemmeno sentano eccessivamente il calore. In primavera, cioè tra l'aprile ed il maggio, si piantano mettendole in terreno sciolto, competentemente ricco, profondo e ben soleggiato. La distanza di circa mezzo metro dall'una all'altra pare la più conveniente. Alcuni autori, e cito fra gli altri l'*Histoire naturelle des végétaux classés par Familles*, di *Lamarck* e *Mirbel*, vol. IX, prescrivono di allontanare dai tronchi della *Batata* qualunque specie di appoggio, su cui possano arrampicarsi, onde obbligarle a strascinarsi sulla terra, sola posizione che convenga alla moltiplicazione delle sue radici tuberose. Ora il signor Conte Senatore ha trovato essere, almeno in Milano, precisamente il contrario. Appena le pianticelle hanno cominciato ad allungare le frondi, egli presenta loro degli sterpi su i quali si alzano. Quando seguiva il prescritto dagli autori, i tuberi riuscivano scarsi assai e piccoli. Ora la ricolta è abbondante. Mentre scrivo, le Batate,

tanto del signor Senatore che del suo signor Fratello, sono rigogliosissime, ed hanno luogo di promettersene una ricca messe, tanto più che la stagione riesce favorevole. È inutile che io le particolarizzi le regole di questa coltivazione relativamente alle sarchiagioni, cui ella ravviserà essenzialissime, e ad altrettali avvertenze abbastanza note. Pervenute a maturità, volendo farne uso, si dovranno prima far cuocere nel forno. In tal modo si hanno sempre migliori. Spogliansi poi della corteccia, indi si convertono in varie sorta di vivande; e sento che piacciono a quelli ancora che trovano nelle Patate un cibo assai poco conveniente ai palati che la pretendono in buon gusto. Io spero che l' anno venturo potremo in cotesto orto di Bologna, mercè la generosità del signor Conte Senatore, avere il contento di sperimentare un tal genere di coltivamento. Entrambi questi illustri fratelli sono benemeriti dell' agricoltura italiana, specialmente per l'introduzione di molti alberi dell' America settentrionale, visitata dal signor Conte Senatore. Il fratello suo nei boschi di Mozzate ha una bella raccolta di alberi. È nel domestico giardino di questo ultimo che ho veduta jeri la *Broussonetia papyrifera* col frutto maturo, e belle *Sophore* del Giappone. A lui pure deve Milano l' introduzione di belle squisite sorta di frutta, delle quali ne ho vedute, particolarmente in prugne e pesche, correndone ora la stagione, d' assai belle presso entrambi i fratelli. Il signor Senatore ha esclusivamente adot-

tato il metodo di *Forsyth*, ed ho veduto con piacere meritare la preferenza per la facilità se non altro della esecuzione, e voglio che ancora costì lo ponghiamo in pratica. In breve spero che avremo da lui la nomenclatura italiana, paragonata alla straniera, delle varie sorta di frutta; ed allora ardisco presagire che si vedrà averne noi moltissime, che crediamo di non possedere, appunto per non sapere il nome da assegnarsi loro ond' essere intesi. In questi giorni ho visitato diversi orti e giardini, dei quali mi riserbo a darle contezza in altra occasione, mentre ora mi limito a rassegnarle la mia pienissima stima.

F. Re.

Pag.	lin.	ERRORI	CORREZIONI
15	1	*Nasitord*	*Nasitor*
24	10	*Cenisum*	*Anisum*
29	23 28	*Tropaelum*	*Tropaeolum*
35	6	Seminasi in file	Seminasi dalla fine di marzo sino quasi a giugno.
—	18	scorbuto	scorbuto. E' detta *Veronica Beccabunga*
46	4	BETA CICLA Bietola da Erbucce	BIETOLA DA ERBUCCE *Beta cicla*
47	31	*Enrichus*	*Henrichus*
115	13	*Botryris*	*Botrytis*
137	12	venefo	venoso.
210	10	mentasti	mentastri
247	26	*Mentha viridis*	*Mentha piperita* PER.
261	6	*Mayenne Verangene*	*Melongene mayenne Aubergine*
343	21	*Lepisticum*	*Levisticum*
370	29	americano	americano, Crescione di Para
—	30	*Spitlanthus*	*Spilanthus*
381	19	*Moldavia*	*Moldavica*
388	24	*Gustolo*	*Giustolo*